

 **Boris Champy**

# *Beaune 1er Cru Aux Coucherias AOP*

 2021, 1500 ml

 Frankreich, Burgund

 9910225045

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Lammkoteletts auf roten Linsen mit Oregano,**

**Kreuzkümmel und Kurkuma**

(Fleisch)

**Pulled Pork Vindaloo**

(Fleisch)

**Geschmorte Grüne Bohnen mit Datterini,**

**Kardamom und Knoblauch**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.06.2023

## Informationen zum Wein

Für diesen Wein nutzte Boris Champy Pinot Noir aus einer nach Westen ausgerichteten Parzelle in Aux Coucheries, das kurz vor Bouze-lès-Beaune liegt. Der 1er-Cru-Weinberg wurde in den 1950er Jahren gepflanzt, die Lage ist sehr steil und geprägt von dunklem Lehm und Kalk. Champy kennt den Weinberg aus seiner Zeit bei Louis Jadot; denn das Haus Jadot erzeugte dort den *Clos de Couchereaux*. Bei Champy ist es der *Clos Montchovet*. Der Clos ist durch Bäume und Ginster isoliert. Die Parzelle wird seit 1985 biodynamisch bewirtschaftet. Die Stockdichte liegt bei rund 10.000 in Guyot-Erziehung. Boris Champy hat die Trauben zu 55 % als Ganztrauben vergoren und über zwölf Monate im Barrique ausgebaut. Auf Grund des Jahrgangs, in dem es Botrytis gab, hat er jedoch die Trauben komplett entrappt, die Stiele mit Schwefel behandelt und eine Millefeuille aus Schichten entrappter Trauben und Rappen geformt, um die Trauben zu vergären.

## Farbe

recht transparentes Karminrot

## Nase

Boris Champys *Beaune 1er Cru Aux Coucheries 2021* duftet nach Rappen, Erde und einer Frucht von Himbeeren und Walderdbeeren, etwas Kirsche und Pflaume. Unterlegt wird das mit etwas Schotter und laktischen Noten. Darüber liegt ein Hauch von Veilchen und Laub.

## Gaumen

Champy versteht es, im *Aux Coucheries* die Beaune-Typizität ganz klar herauszuarbeiten. Hier finden sich Saft, Frucht, Erdigkeit und vor allem Frische. Der Pinot Noir wirkt kühl mit recht geschmeidigem Tannin und bietet eine gewisse Komplexität. Er bietet viel saure Frucht von Kirschen, Berberitzen und Sumach. Dazu kommen grüne, aber reife Noten von Stengeln. Dieser Jahrgang wirkt schlank wie auch energetisch und aktuell durchaus noch etwas streng.