

 **Boris Champy**

*Beaune 1er Cru Vignes
Franches AOP*

 2020, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910225031

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Wildente mit Rote-Bete-Rotkohl-Kimchi und
Kartoffel-Maronen-Püree**
(Geflügel)

**Japanisches Wagyu-Carpaccio mit lange gereifter
Soja-Sauce**
(Fleisch)

Auberginen-Cannelloni mit Linsen und Feigen
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.05.2022

Informationen zum Wein

Für diesen Wein nutzte Boris Champy Pinot Noir aus dem Clos des Anges in der 1er Cru Lage Vignes Franches. Die Lage befindet sich in Beaune kurz vor Pommard und nördlich vom Clos des Mouches. Der Boden ist sehr kalkig und karg mit wenig Humus in der Oberfläche. Die Reben müssen tief in den Grund, sind aber zum Glück auch schon alt. Die 0,21 Hektar sind mit einer Trockensteinmauer umgeben. Die Stockdichte liegt bei rund 10.000 in Guyot-Erziehung. Gelesen wurde am 20. August. Boris Champy nutzte 70 % Ganztrauben in der Vergärung im Holzgärständer. Ausgebaut wurde der Wein exklusive in *Pièces* der Tonnellerie Eric Millard mit 50 % Neuholzanteil über zwölf Monate hinweg.

Farbe

intensives Purpurrot

Nase

Boris Champys *Beaune 1er Cru Vignes Franches 2020* ist von seinen Weinen derjenige, der am meisten Kraft besitzt und auch die längste Entwicklungsphase benötigt. Gleichzeitig zeigt er sich schon jetzt ausgesprochen zugewandt und bietet den sehr feinen Ausdruck eines *Beaune 1er Cru*. Das liegt nicht zuletzt an dem recht hohen Anteil von Neuholz, dessen Einsatz aber die Meisterschaft von Boris Champy voraussetzt, der sehr genau weiß, welche Lage wie viel und welches Holz erfordert und verträgt. So verbindet das Holz den Wein dezent mit violetten Blüten, Kirschen, Himbeeren, Pflaumen und Süßholz, etwas Walderde und kühlen jodigen und steinigen Noten sowie einem Hauch von Zwetschgen-Crème.

Gaumen

Auch am Gaumen ist der *Vignes Franches* überaus saftig und frisch, durchaus opulent in der reifen dunklen Frucht, leicht cremig und seidig in der Textur, dann aber wieder lebendig in der Säure und Mineralität und griffig im Tanningerüst samt den verwendeten Rappen. Der Pinot Noir ist druckvoll und köstlich mit einem perfekten Holzeinsatz. Dies ist ein *Beaune 1er Cru* mit Finesse, Gourmandise und großem Potential.