

 **Boris Champy**

Bourgogne Aligoté Doré, Presse Verticale 429 AOP

 2022, 1500 ml

 Frankreich, Burgund

 9910225054

 Aligoté

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Geschmortes Sauerkraut mit Quitten und

Zitronengras

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratener Zander auf Quittenkraut

(Fisch)

Szegediner Gulasch

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 20.03.2024

Im Jahre 2019 hat Boris Champy die 1984 von Didier Montchovet gegründete Domaine übernommen. Champy, der zuvor Betriebe wie Dominus in Kalifornien, Louis Latour und Clos de Lambrays leitete, übernahm die Domaine, die bereits in den 80er Jahren auf biologische und dann biodynamische Bewirtschaftung umgestellt hat und damit das erste von Demeter zertifizierte Weingut im Burgund war. Das Weingut umfasst heute zwölf Hektar in den einst kühleren Hautes-Côtes de Beaune, die für Boris Champy aufgrund des Klimawandels die Zukunft des Burgund darstellen.

Dieser Bourgogne Aligoté stammt aus zwei Plots, einer gepflanzt 1930, der andere 1987. Beide Anlagen stehen auf gut 430 Metern über dem Meeresspiegel. Die Trauben wurden für volle Reife zwei Wochen nach allen anderen Trauben gelesen und anschließend teils im Neuholz, teils in gebrauchten großen Gebinden ausgebaut.

Farbe:

Helles Strohgelb, leuchtend und klar.

Nase:

Jovial und freudvoll eröffnet die 2022 Bourgogne Aligoté Doré von Boris Champy mit der distinktiven Mineralik von nassen Steinen und Zitruszesten aus der Fruchtabteilung. Im Obertonbereich finden sich weiße Blüten sowie Noten nach knackigem Kernobst wie grünen Äpfeln, gelben Birne und abermals nasse Kieselsteine sowie den typischen salinen Noten nach Austernschalen.

Mund:

Trotz des warmen Jahrgangs zeigt sich der Aligoté Doré erstaunlich diszipliniert, im Antrunk sehnig und schlank sowie straff und geschmeidig. Dabei wirkt er keinesfalls hart, sondern erfreut mit eleganter Elastizität und feiner Salzigkeit. Mit zarter Vibration am Gaumen ist er feingliedrig und fest gewirkt mit hoher innerer Dichte bei filigranem Auftritt und seidiger Textur. Zitrisch frisch im langen, orchestralen Finish.