

 **Boris Champy**

# *Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge, Clou 377*

## *AOP*

 2020, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910225027

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**B<sup>1</sup>/<sub>2</sub>uf bourguignon**

(Fleisch)

**Mit Kaffeelikör gelackte Entenbrust an Feigen**

(Geflügel)

**Lammkarree mit Thymiankruste an**

**Artischockenküchlein**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.05.2022

## Informationen zum Wein

Für diesen Wein nutzte Boris Champy Pinot Noir aus der Parzelle Le Clou in Nantoux. Die Parzelle liegt auf 377 Metern Seehöhe. Der Boden der Parzelle ist geprägt von weißem Ton mit einem hohen Anteil Kalkmergel. Insgesamt ist dies ein sehr steiniger Weinberg, den Boris als seinen *Châteauneuf* bezeichnet. Die Weinberge wurden teils schon in den 1980ern mit einer Stockdichte von über 10.000 in Guyot-Erziehung angelegt. Boris Champy hat die Trauben nur zu einem kleinen Teil entrappt, zu 70 % sind es auch Ganztrauben. Er hat schonend extrahiert und den Wein über zwölf Monate im Fuder ausgebaut, einen Anteil von 30 % jedoch in neuem Holz.

## Farbe

intensives Purpur

## Nase

Boris Champys 2020er *Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Clou 377* ist von Beginn an ein intensiver Wein mit Noten von Pfingstrosen, Rosenblättern und Bergamotte, Pfeffer und Bresaola, Tabak, Stein, Zwetschgen und dunklen Kirschen. Dazu gibt es Noten von reifen Rappen, elegantem Holz, etwas Menthol und kühlem nassen Stein.

## Gaumen

Am Gaumen entwickelt der *Clou 377* Kraft und Lebendigkeit mit einem durchaus markanten Tannin und der Note von reifen Rappen, dazu von einer dunklen und knackigen Frucht, die von einer druckvollen, hellen Säure begleitet wird. Es finden sich leicht erdige Noten und etwas *Sous bois*. Der Pinot Noir wirkt köstlich, ist dabei in hohem Maße klar, transparent und vielschichtig in seiner Mischung aus knackiger Frucht, steiniger Würze und den noch jugendlichen Anteilen von Hefe und leicht laktischen Aspekten. Er macht jetzt schon viel Freude.