Boris Champy

Beaune 1er Cru Aux Coucherias AOP

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910225067

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gerösteter Blumenkohl mit Kakao-Nibs und Tahini

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Meeräsche auf Blumenkohl-Couscous

mit Kakao-Beurre-Blanc und Lorbeer-Kirschen

(Fisch)

Wildschwein-Bratwürste mit Maiwirsing

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

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 wurde 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.

Der Name Coucherias leitet sich her vom Sonnenuntergang über den in den 1960ern angelegten Weinbergen. Die Parzelle auf lehmig-kalkigem Boden in steiler Hanglage mit herrlicher Westausrichtung ist in zwei Teile unterteilt, von denen die kleinere sich wie ein Amphitheater in einem alten Steinbruch öffnet. Der Boden ist extrem rot und lehmhaltig, was den Tanninen dieses Weins eine dichte Textur verleiht. Der Clos ist durch Mauern und Vegetation isoliert, unter anderem Ginster, einer im Burgund seltenen wärmeliebenden Pflanze. Die Lage wird seit 1983 biodynamisch bewirtschaftet. Die Trauben werden bei optimaler Reife von Hand gelesen, gefolgt von der sanften Extraktion von 15 % Ganztrauben in Holzfässern. Die Weine werden durchschnittlich für 12 Monate ausgebaut, davon 50 % in neuen Fässern.

Farbe:
Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern.

Nase:
Der 2022 Aux Coucherias, Beaune 1er Cru von Boris Champy ist in der Nase einer der kraftvollsten, dunkelsten Weine und deutlich geprägt durch die Gerbstoffe. Etwas Leder, Tabak sowie viel hochprozentige Schokolade zeichnen die aromatischen Outlines, aufgefüllt mit ebenfalls dunkler Frucht, die an Amarena-Kirsche, dunkle Maulbeeren und Zwetschgen erinnert.

Mund:
Am Gaumen mit griffiger Haptik und cremigem Schmelz, die Gerbstoffe sind engmaschig und dicht, dabei niederflorig mit ungezogen attraktiver Adstringenz. Das Ganze ist aufgefüllt mit extraktreicher Frucht, die sich sehr großzügig mit nahezu süßem Kern zeigt. Die Gesamtstruktur ist mittelkräftig mit straffem Naturell und besten Manieren. Angenehm

ausdrucksstarkes, doch zugängliches Burgund, mos def new school.