



Chandon de Briailles

Pernand-Vergelesses 1er Cru *"Île des Vergelesses" rouge* **AOC**



2020, 750 ml



Frankreich, Burgund



9910216188



Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tajine mit Couscous, Aubergine und Zimt

(Gemüse & Vegetarisch)

Entenbrust mit einer Sauce aus Quittenkonfitüre

(Geflügel)

Karamellisierter Schweinerücken mit Cinq Épices

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.01.2023

Information zum Wein

Der Pinot Noir stammt aus der 9,41 Hektar großen Premier-Cru-Lage Île des Vergelesses in Pernand-Vergelesses. Die Lage wird eingerahmt von Savigny les Beaune Les Vergelesses sowie Pernand-Vergelesses. Die Qualität des Terroirs ist höher als die aller anderen Premier-Cru-Lagen des Ortes und liegt eigentlich schon auf Grand-Cru-Niveau. Das Terroir von Pernand-Vergelesses ist, ähnlich wie das am Corton-Hügel, von kiesel- und kalkhaltigem rotem Mergel geprägt, der über einen hohen Eisenanteil verfügt. Die Domaine Chandon de Briailles verfügt über 13,31 Hektar durchschnittlich 40-jähriger, teils sogar über 80-jähriger Reben (von 1938) in Ostausrichtung. Die spontane Gärung erfolgte im Holz-Cuve mit einem hohen Anteil Ganztrauben. Danach wurde der Wein per Schwerkraft in die Barriques und Tonneaux mit geringem Neuholzanteil geleitet. Der Ausbau dauerte rund 18 Monate ohne weitere Bewegung. Gefüllt wurde der Wein meist direkt aus dem Fass mit minimalem Schwefelanteil.

Farbe

Granatrot

Nase

Der Pinot Noir aus der Kernlage Île des Vergelesses öffnet sich mit einer herrlichen Kombination aus reifer dunkler Frucht, Sauerkirsche, Minze, Grafit, Unterholz und Blutorangen. Im Gegensatz zu den eher dunkel und warm auftretenden *Savignys* ist der *Île* ein kühler, fester, jodig und dabei auch tiefer wirkender Wein, der mehr Zeit in der Karaffe oder im Keller benötigt.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *Île des Vergelesses* in diesem wunderbaren Jahrgang ausgewogen kraftvoll und seidig. Der Pinot bietet viel Energie, eine tiefe Mineralik, eine klare Säure und Phenolik und vor allem ein griffiges und gleichzeitig feines Tannin. Auch hier zeigen sich vor allem dunkle Fruchtnoten von Kirschen und Beeren, aber auch von Sauerkirschen und Berberitzen. Wie in den letzten Jahren ist dies ein superber, geradezu schwerelos wirkender, zarter und doch tiefer und komplexer roter *Île des Vergelesses*, dem man jetzt schon kaum widerstehen kann, bei dem man aber einige Jahre warten sollte. Er wird immer mehr zum kühler und feiner wirkenden Konkurrenten der benachbarten Cortons.