Boris Champy

Pommard En Boeuf AOP

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910225066

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta alla Norma

(Gemüse & Vegetarisch)

Sauerbraten von der Lotte

(Fleisch)

Wildschweinkoteletts mit karamellisierten Zwiebeln und 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 Climat En Boeuf befindet sich im oberen Teil Pommards in voller Hanglage inmitten eines gut belüfteten Talkessels. Die Parzellen werden mit traditionellen niedrigen Rebstöcken (10.000 Stock/ha) im einfachen Guyot-Schnitt bewirtschaftet. Die Trauben werden bei optimaler Reife von Hand gelesen, gefolgt von der sanften Extraktion von 70 % Ganztrauben in Holzfässern. Die Weine werden durchschnittlich für 12 Monate ausgebaut, davon 50 % in neuen Fässern.

Farbe:
Transparentes Rubingranat, strahlend und klar.

Nase:
Der 2022 Pommard En Boeuf von Boris Champy duftet wie eine Schale frisch gepflückter kleiner Wild-Himbeeren, Cassis und Maulbeeren. Die Frucht zeigt sich freudvoll und saftig, erst dann kommen die typisch erdigen Noten nach Unterholz, Edelhölzern wie Sandelholz und Noten von dunklem Kakao nebst einem Löffel Pflaumenmus.

Mund:
Ätherisch mit transparenter Frucht und strahlendem Naturell ist dieser Pommard bereits in seiner Fruchtphase ein mehr als freudvoll zu gurgelnder Kollege. Mit feinem Extrakt unterlegt er den präsenten Fruchteindruck, die reife Säure durchwirkt ihn vom Antrunk bis ins ätherisch kühle Finale mit fruchtig herbem Nachhall. Die packenden, doch polierten Gerbstoffe agieren als Wingman der Säure und setzen alles auf die Trinky-Karte.