Chandon de Briailles

Aloxe-Corton 1er Cru "Les Valozières" rouge

2018, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910216169

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	4.5 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gegrillte Rote Bete mit Thymian-Crème Fraiche und Baguette

(Gemüse & Vegetarisch)

Waller in Buchweizen-Hülle ausgebacken mit Ragout von Anis-Steckrüben

(Fisch)

Etouffé Taube mit Sellerie Püree und Gewürz-Zwetschgen-Jus

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 07.06.2021

Die Domaine Chandon de Briailles wurde 1834 in Savigny les Beaune gegründet und wird seit 2001 von François de Nicolay und seiner Schwester Claude geführt. Seit 1998 wurde im Weinberg bereits ausschließlich biologisch-organisch gearbeitet, biss 2005 der nächste Schritt auf die Umstellung zur Biodynamie folgte. Nach einer Umstellungsphase ist Chandon de Briailles seit 2011 vollständig biodynamisch zertifiziert. Das Weingut bewirtschaftet 14 Hektar eigene Flächen und ist ausschließlich mit Pinot Noir und Chardonnay bestockt.

Die Premier-Cru-Lage Les Valozières liegt zwischen den Grand-Cru-Lagen Corton Bressandes und Corton Paulands. Die 0,28 Hektar wurden 1987 bepflanzt. Der Oberboden ist vom Ton geprägt, im Untergrund gibt es viel Kalkstein mit Kieseleinschlüssen.

Farbe:
Dunkles Rubinrot, transparent und klar.

Nase:
In der Nase zeigt er sich zunächst mit noblem Understatement und lässt sich Zeit, bevor er Stück für Stück mehr von sich preisgibt. Dann plaudert er in leiser doch fester Stimme von roten Früchten, mehr schematisch als im Detail sowie von einer gewissen Würze. Der Duft von Unterholz mischt sich mit herbstlichem Wald sowie getrocknetem Laub, über all dem schweben zarte florale Noten.

Mund:
Im Antrunk zeigt sich der 2018 Les Valozières Aloxe-Corton Premier Cru der Domaine Chandon de Briailles konkreter als in der Nase. Das Tannin wirkt am Gaumen strukturierend und leitet seine tiefgründige Kraft in geregelte Bahnen. Garniert mit einer Melange aus roten und schwarzen Früchten pulsiert er am Gaumen mit enormem Schub, die Säure reif und stützend, der Ausbau im Holz spendiert milde Gewürze und einem Touch Sandelholz im Nachhall. Kraftvoll und packend ist dies ein prachtvoller Premier Cru mit besten Anlagen für den sofortigen Genuss sowie nach mehrjähriger Flaschenreife.