Chandon de Briailles

Savigny-Les-Beaune 1er Cru "Les Lavières" rouge AOC

2020, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910216187

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Sauté de veau mit Senfsauce à l'ancienne

(Fleisch)

Kaninchenterrine mit Feigen

(Wild)

Kartoffel-Steinpilz-Gratin

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.12.2022

Information zum Wein

Der Pinot Noir stammt aus der Premier-Cru-Lage Les Lavières unterhalb von Talmettes in Savigny-lès-Beaune. Die Gemeinde liegt rund dreieinhalb Kilometer nordwestlich von Beaune und verfügt mit 383 Hektar über eine der ausgedehntesten Weinflächen in dieser Region. Die Premier-Cru-Lage Les Lavières befindet sich in Richtung Pernand-Vergelesses. Die Domaine Chandon de Briailles besitzt 2,61 Hektar im Kernstück des 17,66 Hektar großen Weinbergs, der nach den *laves*, flachen Kalksteinbrocken, benannt ist, die im Burgund früher auch als Dachziegeln genutzt wurden. Die Reben sind rund 50 Jahre alt und stehen in südsüdöstlicher Ausrichtung auf einem Boden, der aus einer Mischung von Sandstein, Sand und Mergel mit eisenhaltigem Eierstein (Oolith) im oberen Bereich und rotbraunem krümeligen Kalkstein im unteren Bereich besteht. Die spontane Gärung erfolgte im Holz-Cuve mit größeren Anteilen von Ganztrauben. Danach ging es per Schwerkraft in Barriques und Tonneaux mit geringem Neuholzanteil. Es schloss sich ein rund 14 Monate währender Ausbau ohne weitere Bewegung oder Abstiche an. Die Füllung erfolgte mit minimalen Schwefelzugaben meist direkt aus dem Fass.

Farbe

tiefes Granatrot

Nase

Es ist beeindruckend, wie sehr dieser Pinot Noir aus der Einzellage Les Lavières aus Savigny-lès-Beaune über die verschiedenen Jahrgänge hinweg aromatisch bei sich bleibt. Das hat sich auch in 2020 nicht geändert. Hier zeigen sich Noten von eingelegten Kirschen und von Mandeln, Veilchen und Lavendel mit ein wenig Erde, Unterholz und einem Hauch von Blut und Hefe. Das wirkt seidig fein, elegant und dicht, zudem ist es frisch und saftig.

Mund

Am Gaumen präsentiert sich der *Les Lavières* gleichfalls seidig und saftig mit viel dunkler Frucht und etwas Unterholz. Wie in den letzten Jahren bietet er eine angenehme Reife und einen fruchtsüßen Touch mit feinen indischen Gewürzen. Das Tannin ist geschliffen und elegant. Ein paar Rappen sorgen für Festigkeit, die Säure für Frische und Finesse, die von der feinen Mineralität der alten Reben noch verstärkt wird. Dieser Wein ist ein großer Charmeur, den man jetzt auf der Frucht schon mit Freude trinken kann.