

Chandon de Briailles

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

 2019, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910216175

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Chettinad mit verschiedenen Pilzen wie Steinpilzen,
Shiitake und Chestnut royale
(Gemüse & Vegetarisch)**

**Rehrücken mit Quitten und Kastanien
(Wild)**

**Entenbrust mit gedämpftem Chicorée und Gratin
Dauphinoise
(Geflügel)**

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.08.2021

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 100 % Ganztraubenanteilen. Danach wurde der Wein per Schwerkraft in die Barriques und Tonneaux mit geringem Neuholzanteil geleitet. Der Ausbau dauerte rund 14 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 geradezu ätherischen Note von Berberitzen, Minze und Myrte in Verbindung mit Sandelholz, Rosenblüten und Sauerkirschen, Orangen und Walderdbeeren. Daneben findet sich ein Hauch von Laub, Unterholz, Kalk und warmer Erde. Im Gegensatz zu den eher dunkel und warm auftretenden *Savignys* ist dies ein zwar auch durchaus erdverbundener, aber ein eher rotfruchtiger und heller Wein.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der *2019er Île des Vergelesses* gewohnt kraftvoll und druckvoll. Der Wein strotzt nur so vor Energie, wirkt vibrierend mineralisch und ist durchzogen von einer durchaus straffen Säure. Auch hier zeigen sich Noten von Sauerkirschen und ferner von ein paar Spritzern Blutorange, Berberitze und Granatapfel. Zudem hat der Pinot Noir eine griffige Gerbstoffstruktur und bietet viel Trockenextrakt. Das wirkt frisch und herb, ist dabei komplex sowie lang anhaltend und erstaunlich kristallin. Wie 2018 ist das auch in 2019 ein superber, geradezu schwerelos wirkender roter *Île des Vergelesses* geworden, bei dem man aber einige Jahre warten sollte. Es wird sich lohnen.