



Volnay AOC

 2019, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910226007

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hirschgulasch mit Volnay und Waldpilzen

(Wild)

Rebhuhn-Frikassee mit Steinpilzen

(Geflügel)

Risotto mit geröstetem Wurzelgemüse und Genmai

Miso

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.09.2021

In der 1919 gegründeten Domaine hat Thomas Bouley seit 2010 für einen unaufhaltsamen Aufstieg in die Spitze der Appellation Volnay gesorgt. Penible Weinbergsarbeit und sein beeindruckendes Gefühl für Holz und Tannin sorgen für Weine mit Kraft und Substanz, Finesse, einer reintonigen Frucht und für Rondeur. Bouleys Weinberge liegen überwiegend rund um Volnay, aber auch in Pommard, Beaune und Meursault. Das Hauptaugenmerk liegt aber definitiv in Volnay, wo er vom deklassifizierten Bourgogne Côte d'Or über die Ortsweine bis hin zu den 1er Cru eine beeindruckende Bandbreite schafft, die das Terroir sehr präzise abbildet und zeigt, wie hochklassig und balanciert man in dieser Ecke des Burgunds unterwegs sein kann.

Informationen zum Wein:

Der Pinot Noir stammt aus fünf Parzellen von insgesamt zwei Hektar in Volnay am unteren und oberen Teil des Hangs. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 34 Jahre. Es sind tiefgründige Böden mit Lehmauflage auf einem Kalksteinsockel. Die Gärung erfolgte in offenen Bottichen, der Ausbau über 18 Monate in Fässern. Der Neuholzanteil betrug 25 %.

Farbe:

mittleres Granatrot, leicht transparent

Nase:

Der *Volnay Village 2019* ist in der Nase frisch wie auch hefig und erinnert zusammen mit den leicht säuerlichen Noten von Berberitze und Cranberrys an ein Sauerteigbrot. Die Frucht wirkt hier heller und frischer als beim 2018er, dafür aber auch etwas fordernder und weniger voll und nobel. Dafür ist es ein sehr kompletter, stimmiger *Volnay* mit leicht ätherischen Anklängen.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der *Volnay Village* saftig und fast süffig. Man merkt direkt: Das hat Anspruch, bleibt aber im besten Sinne unkompliziert und macht einfach Lust auf mehr in der Kombination von roter Beerenfrucht, ein wenig Milkschokolade, Kräutern, ein wenig Feuerstein, Unterholz und Bresaola. Das Tannin ist, typisch für Bouley, elegant und pudrig, aber es ist leicht griffig, und die Säure ist ganz präzise.