

Boris Champy

Petit Aigle, Chénas "Les Blémonts AOP, Cru du Beaujolais

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910225074

 Gamay

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillte grüne Spargel mit Nduja und Brotcrumble

(Fleisch)

Geräucherte Topinambur mit Crème von

Gorgonzola und Haselnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Rindertartar mit Oliven-Mayonnaise und frittierten

Kapern

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.04.2024

Info:

Ché纳斯 ist die kleinste Appellation des Beaujolais. Die Weinberge sind nach Süden exponiert und stehen auf ausgewaschenen Kieselsteinen und Schwemmlandablagerungen. Die Trauben werden nach der Ernte gekühlt nach Nantoux, dem Standort des Weingutes von Boris Champy im Burgund transportiert und dort verarbeitet. 2/3 werden entrappt und 1/3 mit ganzen Trauben vergoren. Die Vinifikation findet mit natürlichen Hefen in Holzfässern statt. Regelmäßig wird der gärende Most überpumpt. Die Reife findet dann in neutralen Eichenfässern für zehn bis zwölf Monate statt.

Farbe:

Leuchtendes, dunkles Kirschrot mit hellem Rand

Nase:

Dunkle Frucht strömt, aber in einer zurückhaltenden, leisen Ausprägung. Holunderbeere, Brombeere, Süßkirsche und Preiselbeere kommen voll zur Geltung. Die Frucht wirkt keineswegs süßlich oder überreif, sondern ganz im Gegenteil. Der Ché纳斯 Les Blémonts weist Züge von schwarzem Tee, vor allem Ceylon, auf und vermittelt einen tiefgründigen Eindruck. Etwas weißer Pfeffer und Wacholder sorgen für etherische und balsamische Würze zugleich.

Gaumen:

Im Antrunk offenbart er sich dann deutlich fruchtiger, aber auch rassiger als vermutet. Die Frucht ist auf leichtem Fuß unterwegs und es gelingt ihr, den Trinkfluss bis aufs Äußerste zu animieren. Er wirkt wie in ein dunkles, kühlendes Seidentuch gehüllt und strahlt damit sehr viel Eleganz aus. In seiner Mitte findet sich ein warmer Kern, aber die kühle Hülle der Frucht ist prägend. Ein ganz zartes Tannin zeichnet seinen Weg vorsichtig. Seine Leichtigkeit bei ansprechender Aromatik und Haptik stehen für eine zeitgemäße Interpretation des Gamay.