## Boris Champy

# *Beaune 1er Cru Vignes Franches AOP*

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910225070

Pinot Noir/Spätburgunder

**Alkoholgehalt:** 12,5 %




## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Parmigiana**

(Käse)

**Aal in Rotwein mit Backpflaumen**

(Fisch)

**Krosse Ente mit 5-Spice und Pflaumensauce**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Im Jahre 2019 hat Boris Champy die 1984 von Didier Montchovet gegründete Domaine übernommen. Champy, der zuvor Betriebe wie Dominus in Kalifornien, Louis Latour und Clos de Lambrays leitete, übernahm die Domaine, die bereits in den 80er Jahren auf biologische und dann biodynamische Bewirtschaftung umgestellt wurde und damit das erste von Demeter zertifizierte Weingut im Burgund war. Das Weingut umfasst heute zwölf Hektar in den einst kühleren Hautes-Côtes de Beaune, die für Boris Champy aufgrund des Klimawandels die Zukunft des Burgund darstellen.

Die Parzelle Vignes Franches umfasst lediglich 21 Ar, liegt jedoch in perfekter Südexposition der Appellation Beaune, die immer recht früh reifen. Die Reben stehen hier auf mageren Lehm-Kalk-Böden. Die Trauben werden bei optimaler Reife von Hand gelesen, gefolgt von der sanften Extraktion von überwiegend ganzen Trauben in Holzfässern. Die Weine werden durchschnittlich für 15 Monate ausgebaut, davon 80 % in neuen Fässern der Tonnellerie Eric Millard.

Farbe:
Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern.

Nase:
Extrem präsent und kraftvoll zeigt sich der 2022 Vignes Franches Beaune 1er Cru von Boris Champy in der Nase. Geprägt durch den hohen Prozentsatz von Ganztrauben sowie dem daraus resultierenden Holzeinsatz, den Champy individuell auf die Lage anpasst. Floral in der Kopfnote erinnert er an Veilchen und violetten Flieder, dann kommt das Fruchtregister mit Steinobst und Beeren sowie etwas dunkler Aromatik nach schwarzem Kardamom und Süßholz.

Mund:
Im Antrunk ist er ebenfalls geprägt von Ausbau und Extraktion, zeigt sich durch seine offenherzige Frucht aber bereits zugänglich, auch wenn er garantiert von langem Flaschenlager profitieren wird. Die Tannine sind straff, engmaschig und extrem niederflorig und lassen ihn an der Zungenspitze fast süß wirken. Die reife Säure durchdringt den Wein wie ein Zitteraal mit ordentlicher Spannung. Unter allem strahlt die Frucht in leuchtendem Rubinrot am Gaumen.