

Chandon de Briailles

Savigny-Les-Beaune "Aux Fourneaux" rouge, Sans Sulfites Ajouté AOC

 2019, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910216182

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Pfannkuchen mit Ochenschwanz-Ragout, Paprika
und Piment d'Espelette**

(Fleisch)

Wirsingbällchen auf Rotkohlfond

(Gemüse & Vegetarisch)

**Moorhuhn-Brüstchen mit Quitten auf Schokoladen-
Preiselbeer-Sauce**

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.08.2021

Das Weingut Chandon de Briailles in Savigny les Beaune wird von den beiden Geschwistern Claude und François de Nicolay geführt. François kümmert sich um die Weinberge und den Vertrieb, während Claude die Königin im Keller ist. Das Weingut besitzt beste Parzellen in Premier- und Grand Cru-Lagen, wie Aloxe- Corton und Corton-Charlemagne. Sie sind überzeugt, dass große Terroirweine nur durch die bio-dynamische Bewirtschaftung entstehen können, die sie seit 2005 praktizieren. Obwohl die verschiedenen Lagen nicht weit auseinander liegen, unterscheiden sie sich doch deutlich in Boden und Klima. Diese unterschiedlichen Charaktere herauszuarbeiten und in perfekter Form darzustellen ist das große Ziel der beiden. Es gelingt ihnen auf eindruckliche Weise das herauszuarbeiten. Alle Weine besitzen Tiefe und Komplexität und vor Allem eine große Individualität.

Information zum Wein:

Der Pinot Noir stammt aus der Premier-Cru-Lage Aux Fourneaux in Savigny-lès-Beaune sowie aus einem Teil der Lage, der nur als Ortswein deklariert ist, weshalb seit dem Jahrgang 2018 der Zusatz „Premier Cru“ entfällt. Die Gemeinde liegt rund dreieinhalb Kilometer nordwestlich von Beaune und verfügt mit 383 Hektar über eine der ausgedehntesten Weinflächen in dieser Region. In der Premier-Cru-Lage Aux Fourneaux besitzt die Domaine Chandon de Briailles 1,68 Hektar in östlicher Ausrichtung mit mehr als 60 Jahre alten Reben. Der Boden ist lehmig und tiefgründig. Im oberen Teil der Parzelle befindet sich auch im Oberboden Kalk. Die spontane Gärung erfolgte im Holz-Cuve mit 100 % Ganztraubenanteilen. Danach ging es per Schwerkraft in die Barriques und Tonneaux mit geringem Neuholzanteil. Es schloss sich ein rund 14 Monate währender Ausbau ohne weitere Bewegung oder Abstiche an. Die Füllung erfolgte direkt aus dem Fass ohne Schwefelzugabe.

Farbe:

mittleres Kirschrot

Nase:

Wenn man den *Sans Sulfites ajoutés* neben dem ohnehin nur schwach geschwefelten *Aux Fourneaux* im Glas hat, dann zeigt sich beim ungeschwefelten Wein eine entwaffnende Offenheit. Auch hier wirkt der Pinot Noir warm und geschmeidig wie ein Waldboden im Sommer, auch verweist er auf Pflaumen, Himbeeren und Walderdbeeren, Zimtkirschen und Waldbeerjoghurt. Doch er präsentiert sich mit stärkerer Betonung der saftig reifen Frucht, mit einem Mehr an Hefe und dunklen Blütennoten.

Mund:

Am Gaumen wirkt der *2019er Aux Fourneaux Sans Sulfites ajoutés* zunächst ein wenig verhaltener, aber doch auch seidig elegant und einladend. Dann wird die reife Blaubeerfrucht deutlich, die ähnlich wie im Duft von laktischen Noten begleitet wird. Auch in dieser Variante des Weines bemerkt man die frische Säure und das immer straffer werdende Mundgefühl

erst auf den zweiten Schluck. Doch das Straffe und Herbe, das Zeit braucht, um sich zu glätten, ist hier viel weniger dominant. Der Pinot wirkt offen und saftig mit einem bis ins Finale präsenten, aber seidigen Tannin und einer ebenfalls eher seidigen Säure. Für einen Wein ohne Cru-Status zeigt der *2019er Aux Fourneaux Sans Sulfites ajouté* eine beachtliche, ja begeisternde Größe und Komplexität.