Chandon de Briailles

Savigny-Les-Beaune 1er Cru "Les Lavières" rouge

2018, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910216166

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	4.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geschnetzeltes von der Hirschleber mit karamellisiertem Apfel

(Fleisch, Wild, Hirsch)

Ravioli mit Fasanfüllung an Sauce Choron

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Wildgeflügel, Fasan, Rebhuhn, Ravioli)

Ofengeschmorte, mit Gruyère überbackene Kartoffeln mit Steinpilzen

(Steinpilze, Gemüse & Vegetarisch, Kartoffel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.08.2020

Information zum Wein:
Der Pinot noir stammt aus der Premier-Cru-Lage Les Lavières in Savigny-lès-Beaune. Die Gemeinde liegt rund dreieinhalb Kilometer nordwestlich von Beaune und verfügt mit 383 Hektar über eine der ausgedehntesten Weinflächen in dieser Region. Die Premier-Cru-Lage Les Lavières befindet sich in Richtung Pernand-Vergelesses. Die Domaine Chandon de Briailles besitzt 2,61 Hektar im Kernstück des 17,66 Hektar großen Weinbergs, der nach den *Laves*, flachen Kalksteinbrocken, benannt ist, die im Burgund früher auch als Dachziegeln genutzt wurden. Die Reben sind rund 50 Jahre alt und stehen in süd-südöstlicher Ausrichtung auf einem Boden, der aus einer Mischung von Sandstein, Sand und Mergel mit eisenhaltigem Eierstein (Oolith) im oberen Bereich und rotbraunem krümeligen Kalkstein im unteren Bereich besteht. Die spontane Gärung erfolgte im Holz-Cuve mit recht hohen Ganztraubenanteilen. Danach ging es per Schwerkraft in die Barriques und Tonneaux mit geringem Neuholzanteil. Es schloss sich ein rund 14 Monate währender Ausbau an ohne weitere Bewegung oder Abstiche. Die Füllung erfolgte mit minimalem Schwefelanteil, meist direkt aus dem Fass.

Farbe:
mittleres Kirschrot

Nase:
Der Pinot noir aus der Einzellage Les Lavières aus Savigny-lès-Beaune duftet reif und intensiv. Er erinnert zunächst an Pfingstrosen und Veilchen, bevor es in die fruchtige und würzige Richtung geht. Rote und dunkle Beeren, frisch und kompottig, spielen hier ebenso eine Rolle wie Süßkirschen, ein paar Sauerkirschen und etwas Blutorange. Abgerundet wird das Duftbild von frischem Hefeteig und Waldboden.

Gaumen:
Am Gaumen präsentiert sich der *Les Lavières* ganz in der Tradition der Lage, also saftig, weich, seidig und leicht laktisch. Der 2018er Jahrgang besitzt indes mehr Fülle und Kraft als der etwas filigranere 2017er. Das Tannin ist reif und geschliffen, die Rappen bringen leicht kühle und reife grüne Noten ins Spiel, die Säure ist typisch reif und trotzdem griffig, klar und straight. Am Gaumen finden sich Waldbeeren, vor allem Blaubeeren, die so frisch schmecken, als wären sie kurz zuvor in einem schwedischen Wald gelesen worden. Im langen Finale wird es leicht salzig und sogar ein wenig pfeffrig. Der *Les Lavières* ist ein maskuliner, leicht erdiger *Savigny-lès-Beaune*, voller Energie, Mineralität und Dichte.