Chandon de Briailles

Aloxe-Corton 1er Cru "Les Valozières" rouge

2019, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910216176

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Mit Miso und Honig marinierte gebratene Auberginen

(Geflügel)

Tournedos Rossini

(Fleisch)

Gruyère und Bacon Soufflé

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.08.2021

Information zum Wein:

Die Premier-Cru-Lage Les Valozières liegt zwischen den Grand-Cru-Lagen Corton Bressandes und Corton Les Paulands. Die 0,28 Hektar wurden 1987 bepflanzt. Der Oberboden ist vom Ton geprägt, im Untergrund gibt es viel Kalkstein mit Kieseleinschlüssen. 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 mit minimalem Schwefelanteil, meist direkt aus dem Fass.

Farbe:

Kirschrot mit violettem Rand

Nase:

Der *2019er Aloxe-Corton* wirkt zurückhaltend und zunächst reduktiv. Der junge Pinot Noir braucht Zeit. Dann entwickelt sich ein Aromenspektrum von Tabak, Lorbeer, Nüssen und Kräuterauszügen, trockenem Unterholz und ebenso trockenem Laubwerk. Darüber legt sich mit der Zeit eine sehr verführerische, aber immer dezente Note von reifen süßen Kirschen, roten Beeren und Pflaumen.

Mund:

Am Gaumen wirkt der *2019er Aloxe-Corton* saftig herb und kräuterbetont. Die Frucht steht eher im Hintergrund. Dafür hat sich hier ein vorbildliches reifes und kräftiges Tanningerüst gebildet. Der *Aloxe-Corton* ist ein muskulöser und breitschultriger Wein, dessen Entwicklung noch kaum begonnen hat. Doch man erahnt schon einige feine Ziselierungen in der roten Frucht und in der lebendigen Säure, die dem Wein eine sehr schöne Zukunft verleihen können.