

Boris Champy

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge, Clou 377 AOP

 2021, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910225042

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Medaillons vom Schwein mit Haselnusskruste und

Pflaumen

(Fleisch)

Mit Kaffeelikör gelackte Entenbrust an Feigen

(Geflügel)

Rostbraten mit Bratkartoffeln und Rosenkohl

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.06.2023

Informationen zum Wein

Für diesen Wein nutzte Boris Champy Pinot Noir aus der Parzelle Le Clou in Nantoux. Die Parzelle liegt auf 377 Metern Seehöhe. Ihr Boden ist geprägt von weißem Ton mit einem hohen Anteil Kalkmergel. Insgesamt ist dies ein sehr steiniger Weinberg, den Boris als seinen *Châteauneuf* bezeichnet. Boris Champys Weinberge wurden teils schon in den 1980ern mit einer Stockdichte von über 10.000 in Lyra- und Guyot-Erziehung angelegt. Er hat die Trauben nur zu einem kleinen Teil entrappt, zu 70 % sind es Ganztrauben. Auf Grund des Jahrgangs, in dem es Botrytis gab, hat Champy jedoch die Trauben komplett entrappt, die Stile mit Schwefel behandelt und eine Millefeuille aus Schichten entrappter Trauben und Rappen geformt, um die Trauben zu vergären. Er hat schonend extrahiert und den Wein über zwölf Monate im Fuder ausgebaut, einen Anteil von 30 % jedoch in neuem Holz.

Farbe

intensives Purpurrot

Nase

Boris Champys 2021er *Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune „Altitude 377 Le Clou“* zeigt sich dunkel mit viel Gewürz und etwas Weihrauch über einer Frucht von roten Kirschen, Zwetschgen und Walderdbeeren. Dazu gibt es ein wenig Grafit, Gestein und Minze auf elegantem und dezent eingesetztem Holz.

Gaumen

Am Gaumen zeigt der *Le Clou 377* ein feines Tannin, das die dunkle Frucht umhüllt. Die Säure ist lebendig und sorgt für Druck. Der Wein besitzt einen angenehmen Schmelz, das Drittel neuen Holzes ist sehr gut integriert und sorgt für Tiefe. Das ist ein Wein mit Substanz.