Chandon de Briailles

Savigny-Les-Beaune blanc "Les Saucours" Sans Sulfites Ajouté AOC

2021, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910216205

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Hirsebowl mit Paprika, Bohen und Süßkartoffel

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Kalbszunge mit süß-saurer Linsenvinaigrette

(Fleisch)

Gebratener Lachs mit Pinienkern-Lauch-Salsa

(Fisch)

Verkostzngsnotizen

von Marian Henß vom 18.04.2024

Der Wein stammt aus der Einzellage Les Saucours. Die Parzelle liegt im Süden von Savigny-lès-Beaune am Weg nach Beaune auf mittlerer Höhe, ausgerichtet nach Osten. Mit ihren acht Jahre alten Chardonnay-Reben umfasst sie 0,6 Hektar und wurde mit einer Stockdichte von 10.000 Rebstöcken/Hektar angelegt. Der Ertrag liegt bei rund 35 hl/ha. Der Boden ist geprägt von Ton und Lehm auf Kalkstein (*Marnes blanches*). Vergoren wurde der Wein in Fudern und Tonneaux, ausgebaut in gebrauchten Barriques und Tonneaux mit 15 bis 18 Monaten auf der Feinhefe. Der Wein wurde ohne Zugabe von Schwefel gefüllt.
Info:
Die Parzelle Les Saucours umfasst 0,5995 ha und steht auf einem Gemisch aus Kalk und Lehm. Die Pflanzdichte der noch recht jungen Anlage (7 Jahre) beträgt 10.000 Stöcke he Hektar. 35hl Ertrag bringt die Anlage derzeit ein. Die Vinifikation findet in Barriques(228l) und demi-muids(600l) statt. Der Ausbau auf der Hefe findet in den gleichen Fässern statt und dauert 15-18 Monate an.

Farbe:
Funkelndes Goldgelb mit zartgrünen und hellen Reflexen

Nase:
Welch spektakulärer Auftritt. Herkunft, Rebsorte, Charakter in Reinform. Da steht kein Ansatz von Holz und den entsprechenden Aromaten im Weg. Er wirkt salin, maritim und erfrischend. Austernschale, frische Algen, eine Brise Gischt und nasse Kreide unterstreichen dies. Gerade diese kreidige Note harmoniert auch wunderbar mit seinem erdigen, würzigen Charakter. Seien Frucht ist noch sehr zaghaft. Ich würde sie mit frischer Birne, Quitte und Khaki neben etwas Mango beziffern. Dafür stechen wieder weißer Pfeffer und eine Vielzahl getrockneter Kräuter aus dem Gewürzschrank hervor. Oregano, Estragon, Salbei und Lorbeerblätter prägen ihn deutlich.

Gaumen:
Genau diese Aromatik führt er zielsicher über die Lippen zum Gaumen. Er ist absolut präzise und linear. Das entspricht komplett den Erwartungen nach den ersten sensorischen Eindrücken. Voller kreidiger Mineralität spiel er stolz und groß auf. Eine feine Phenolstruktur erinnert deutlich an Sencha-Tee und dieser Chardonnay profitiert sehr von etwas mehr Rückgrat. Seine maritime Aromatik, voller Kühle und Komplexität, prägt den Mundraum minutenlang. Absolut salzig kommt er daher und lässt der Frucht keinen Platz sich zu entfalten.

Auch im Nachhall lebt er von den getrockneten Kräutern der Nase.