

Chandon de Briailles

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

 2018, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910216160

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 6,7 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kaisergranat mit Krustentierfond auf sautiertem

Mangold

(Meeresfrüchte)

Brandade de Bacalhau

(Fisch)

Frischer Brebis mit Mango und Lakritze

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.08.2020

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.

Information zum Wein:

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.

Farbe:

leicht Goldgelb

Nase:

Der weiße ungeschwefelte *Savigny-lès-Beaune* aus Les Saucours ist ein Wein von jungen Reben, der sich zunächst ähnlich wie sein leicht geschwefeltes Pendant zeigt. Er bietet einen lebendigen Duft von grünen und gelben Birnen sowie von Grapefruits mit Schale. Doch die wachsigen und an Honig erinnernden Noten nehmen hier mit Luft mehr Raum ein, der Wein wirkt offener, wärmer und zeigt leichte Oxidationsnoten, die an *Fino-Sherry* mit gerösteten Haselnüssen erinnern. Das dominiert jedoch nicht den Gesamteindruck, sondern fügt sich in das Gesamtbild ein. Auch finden sich Noten von weißem Flieder, dazu etwas warmer Blätterteig und Kräuter.

Gaumen:

Am Gaumen verbindet der *Les Saucours sans soufre* Kraft und Seidigkeit in der Textur. Der Wein ist opulent, reif und saftig, dazu druckvoll und frisch mit der für 2018 typischen reifen und lebendigen, überaus zum Trinken animierenden Säure. Das Verzicht auf Schwefel führt dazu, dass der *Burgunder* sich schon jetzt offen und einladend präsentiert. Die reife Frucht wird untermalt von herb reifen Grapefruitnoten, etwas Birne und Quitte, Wachs und Stein. Der Chardonnay ist salzig, auch am Gaumen ganz leicht oxidativ und zeigt – obwohl zur Gänze durchgegoren – eine feine Süße, die an Butterscotch erinnert. Der Wein ist zudem beeindruckend spannungsgeladen und lebendig.