Chandon de Briailles

Corton-Bressandes Grand Cru rouge

2014, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910216106

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Gesamtsäure:	4.7 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

B½uf Bourguignon, der Klassiker

(Fleisch, Rind)

Bavette mit gegrillten Lauchzwiebeln und und Himbeeressig-Jus

(Rind, Zwiebelgemüse)

Hirschkalbskeule mit gegrillten Trauben und Thymian

(Hirsch, Weintraube)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 31.05.2017

Information zum Wein:

Die Grand-Cru-Lage »Les Bressandes« liegt genau auf der Mitte des Corton-Hügels unterhalb des Clos du Roi und Les Renardes. Die 1,12 Hektar sind in vier Parzellen aufteilt, und der Boden ist geprägt von Bajocium- und Oxford-Kalk mit Kieseln, Ton und einem hohen Eisenanteil.
Im Jahr 2014 hatte François de Nicolay es nach dem verheerenden 2013er Hagel wieder mit Hagel zu tun, allerdings mit deutlich weniger. Dafür kam, ähnlich wie in deutschen Weinbergen, die Kirschessigfliege und sorgte für Ernteausfälle. Doch trotz der Widrigkeiten ist der 2014er ein bildschöner, fruchtbetonter Jahrgang geworden. Der Corton-Bressandes stammt von durchschnittlich 35 Jahre alten Reben, wurde zwischen dem 18. und 26. September gepflückt und penibel aussortiert. Der Wein wurde mit einem Anteil von 40 bis 50 % ganzer Trauben vergoren.

Farbe:

mittleres, aber intensives Kirschrot

Nase:

Zunächst ist die Nase des Corton-Bressandes stark von Reduktion geprägt. Obwohl man Pinot eigentlich nicht karaffiert, sollte man es im aktuell noch äußerst jugendlichen Stadium dieses Weines doch in Erwägung ziehen. Dann öffnet sich ein weites Feld von intensiver Frucht schwarzer Johannisbeeren und Kirschen, Holunder und Kastanien, Orangenschalen, Wacholder und Unterholz. In der Ferne meint man – Einbildung oder nicht – Noten von Eisen wahrzunehmen.

Mund:

Am Gaumen spielt der Corton schon die ganze Macht dieser einzigartigen Grand-Cru-Lage aus. In der Textur seidig und fein, in der Säure klar und brillant, zeigt sich die dunkle, von Waldboden- und Unterholznoten durchsetzte Frucht präsent und voller Kraft. Der Corton-Bressandes ist durchdrungen von einer nervigen, agilen Frische und Mineralität, die einen großen Spielraum auf der fest gewirkten Struktur dieses Weines hat. Wer Corton in der Rubrik »streng und maskulin« einordnet, wird hier eines Besseren belehrt. Der Wein zeigt auch die sanftere Seite, die Corton haben kann. Bei aller Jugendlichkeit die der Pinot aktuell noch besitzt, spürt man ohne Zweifel schon jetzt eine beeindruckende Größe. Der Wein benötigt aktuell mindestens einen Tag Luft.