Chandon de Briailles

Corton-Bressandes Grand Cru rouge

2018, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910216170

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	4.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Mariniertes und karamellisiertes Lammkarree

(Fleisch, Lamm, Milchzicklein)

Gebackenes Quinoa mit Zucchini, Aubergine, Zwiebeln und Comté

(Gemüse & Vegetarisch, Getreide, Fruchtgemüse (Nachtschatten))

Gebeizte Entenbrust mit Ratatouille, Chorizo und Kalbsjus

(Fleisch, Kalb, Schweinefleisch, Geflügel, Ente)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.08.2020

Information zum Wein:
Die Grand-Cru-Lage Les Bressandes liegt genau auf der Mitte des Corton-Hügels unterhalb von Clos du Roi und Les Renardes. Sie wird zusammen mit dem Clos du Roi als beste Grand-Cru-Lage am Corton-Hügel angesehen. Die 1,12 Hektar sind in vier Parzellen aufgeteilt, und der Boden ist geprägt von Bajocium- und Oxford-Kalk mit Kieseln, Ton und einem hohen Eisenanteil. Der *Corton-Bressandes* stammt von durchschnittlich 35 Jahre alten Reben. Der Wein wurde mit einem Anteil von 40 bis 50 % ganzer Trauben spontan im Holzcuve vergoren, danach per Schwerkraft in die Barriques und Tonneaux mit geringem Neuholzanteil geleitet. Es schlossen sich rund 14 Monate Ausbau ohne weitere Bewegung an. Die Füllung erfolgte mit minimalem Schwefelanteil meist direkt aus dem Fass.

Farbe:
leicht transparentes Granatrot

Nase:
Der 2018er Jahrgang des *Corton-Bressandes* öffnet sich mit einer konzentrierten und komplexen Melange aus dunklen Fruchtnoten, Erdigkeit und Unterholz. Brombeeren sind hier ebenso präsent wie Pflaumen, dunkle Himbeeren, Heckenkirschen und Pfingstrosen, etwas Rauch, Speck, Moos und Holz, trockene Erde und frische saftige Noten von Blutorangen, auch Kalk und etwas Salz.

Gaumen:
Am Gaumen präsentiert sich der *Grand Cru* opulent und kraftvoll, ist dabei geschmeidig, elegant und so vielschichtig, wie es seiner exzellenten Herkunft gebührt. Der*Corton-Bressandes* ist ein Pinot noir mit einem konzentrierten Kern von dunkler reifer Frucht, mit Würze vom Kalk und vom Holz bei auch hier leicht fleischigen und speckigen Aromen, mit viel Unterholz und einem präsenten geschmeidigen und feinkörnigen Tannin sowie mit lebendiger Säure. Der Pinot füllt den Gaumen aus, bleibt dabei immer präzise sowie strukturiert und ist voll von Spannung und mineralischer Lebendigkeit.