

 **Boris Champy**

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune blanc, Montagne 382

AOP

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910225055

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Zucchini Spaghettini mit Zitronen-Dressing und

Labneh

(Gemüse & Vegetarisch)

Zander in Grapefruit-Butter mit Kerbel-

Kartöffelchen

(Fisch)

Maishähnchenbrust mit Clementinen und Anis

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 20.03.2024

Im Jahre 2019 hat Boris Champy die 1984 gegründete Domaine von Didier Montchovet übernommen. Champy, der zuvor Betriebe wie Dominus in Kalifornien, Louis Latour und Clos de Lambrays leitete, übernahm die Domaine, die bereits in den 80er Jahren auf biologische und dann biodynamische Bewirtschaftung umgestellt hat und damit das erste Demeter-zertifizierte Weingut im Burgund war. Das Weingut umfasst heute zwölf Hektar in den einst kühleren Hautes-Côtes de Beaune, die für Boris Champy aufgrund des Klimawandels die Zukunft des Burgund darstellen.

Gewachsen auf 308 Höhenmetern wurde der Wein ausgebaut im 228 Liter Pièce mit großem Neuholzanteil. Nach 12 Monaten im Fass mit regelmäßiger Battonage für die cremige Textur kam der Wein für drei weitere Monate in den Stahltank, bevor er gefüllt wurde.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:

Zunächst zeigt sich der 2022 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune von Boris Champy zuzückhaltend, bevor er mit zunehmender Belüftung langsam im Glas ausbaut. Ein generell mineralischer Grundcharakter strömt aus dem Kelch und erinnert an nasse Kiesel sowie Tafelkreide. Über der zarten Salzigkeit schweben Noten nach Zitrus, Zitronen-Öl und Zitronenmelisse. Dazu kommen Aromen nach frischen Kräutern und knackigem Kernobst wie grünen Äpfeln und Birnen. Ein Jungspund, der sich über ein, zwei weitere Jahre auf der Flasche freut.

Mund:

Im Antrunk ist er definiert durch seine distinktive Dichte und seinen salinen Charakter. Mit cremiger Struktur spannt sich der lange, lebendige und reife Säurebogen weit über den Gaumen. Agiler Typ, spannungsreich und druckvoll mit eleganter Struktur. Top konturiert mit trainiertem Körper, fest und sehnig bei mittelkräftiger Statur und feinen, engmaschigen und polierten Gerbstoffen. Kühler Charakter trotz des warmen Jahres mit guter Länge und zartsalzigem Finale.