Boris Champy

Fine de Bourgogne Ultreîa AOP

500 ml

Frankreich, Burgund

Spirituosen

9910225075

Alkoholgehalt: 49,6 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Baba au Rhum

(Dessert)

Crepes Suzette

(Dessert)

Davidoff Aniversario Short Perfecto

(Apéritif und Antipasti)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.04.2024

Info:

Ultreia war ein Ausruf der Pilger auf dem Jakobsweg im Mittelalter. Er steht sinnbildlich für „weiter geht´s, höher geht´s“. es wirkt aufmunternd und ermutigend beim Zuruf durch Weggefährten.

Die Reben für die Produktion dieses Fine de Bourgogne werden seit 1983 biodynamisch bewirtschaftet.

Der Tresterbrand basiert auf Chardonnay und Aligoté, da Boris Champy hier im Vergleich zu den roten Rebsorten das elegantere Ergebnis anstrebt. Destilliert wird der Ultreia von Mathieu Sabbagh von Alambic Bourguignon.

Die Assemblage besteht aus Bränden von mindestens 15 Jahren Reife in den Tiefen der Keller des Weinguts in kleinen Eichenfässern. Auch der Ausbau erfolgt in Fässern der Weißweine und wird in „cask strength“ bei 49,6% Vol. abgefüllt. Es werden lediflich 200 Flaschen je Jahr produziert.

Farbe:

Leuchtendes Bernstein mit goldenen Reflexen

Nase:

Der Fine de Bourgogne überzeugt durch eine Mixtur aus Hefe und intensiv fruchtiger Aromatik. Die Hefenuancen sind deutlich zu erkennen und speilen auf verschiedenen Ebenen. Tahiti-Vanille kombiniert wunderbar mit eingelegten Rosinen sowie Früchten aus dem Rumtopf. Kandierte Ananas sowie Dattel, Feige und Aprikose liefern einen ganzen Reigen an getrockneten Früchten. Die Zesten von Orange sowie Mandarinenhaut sorgen für frische Akzente in dieser sonst wohlig wärmenden Nase voller Akzente. Er bedient sich noch aus dem Gewürzregal an Nelke, Kardamom und Zimt. Das Holz hinterlässt eine intensive Würze mit tiefgründigen und balsamischen Nuancen wie Leder, Kaffee und Schokolade.

Gaumen:

Am Gaumen dominieren dann deutlich die kandierten Zesten und Ingwer sowie die Trockenfürchte die Aromatik. Gestützt durch die Gewürze und seine herbale Frische ist dies ein gelagerter Tresterbrand höchster Güte. Die lange Reife lässt Ecken und Kanten runder erscheinen. Seine rosinige Art, gepaart mit einer feinen Süße und reichlich Vanille haftet minutenlang am Gaumen an. Nur eine feine Schärfe in Verbindung mit einer angenehm wirkenden Bitternote liefert hier Kontrastpunkte. Er fließt langsam über den Gaumen und verharrt dort für einige Minuten.