Chandon de Briailles

Pernand-Vergelesses 1er Cru "Île des Vergelesses" blanc ungeschwefelt, Sans Sulfites Ajoutes AOC

2020, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910216194

Chardonnay

Alkoholgehalt: 11,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Wolfsbarsch en papillote mir Safran-Muschelfond

(Fisch)

Gegrillte Langusten im hellen Hühner-Fond mit Szechuan-Pfeffer und grünem Spargel

(Geflügel, Meeresfrüchte)

Gnocchi mit Zitronen-Beurre-Bordier, Salbei und Fenchelpollen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostzngsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.08.2023

Information zum Wein

Der Chardonnay stammt aus der 9,41 Hektar großen Premier-Cru-Lage Île des Vergelesses in Pernand-Vergelesses. Die Lage wird eingerahmt von Savignys Les Vergelesses sowie Pernands Les Vergelesses. Die Qualität des Terroirs ist höher als die aller anderen Premier-Cru-Lagen des Ortes und liegt eigentlich auf Grand-Cru-Niveau. Das Terroir von Pernand-Vergelesses ist ähnlich wie das am Corton-Hügel von kiesel- und kalkhaltigem roten Mergel geprägt, der über einen hohen Eisenanteil verfügt. Die Domaine Chandon de Briailles verfügt neben 13,31 Hektar Pinot auch über einen Hektar Chardonnay, der 1985 und 1991 in 10.000er Stockdichte gepflanzt wurde. Hier erfolgte eine Ganztraubenpressung in überwiegend neutralen mehrjährigen Barriques. Der Wein wurde spontan vergoren und blieb dort ohne Batonnage für 14 Monate auf der Vollhefe. Er wurde ohne Schwefel direkt aus dem Fass gefüllt.

Farbe

leicht trübes Goldgelb

Nase:

Der *2020er Île des Vergelesses Blanc* bietet eine bestechend schöne Nase, die zunächst mit einer ganz leichten Reduktion startet, dann aber von feiner Oxidation verdrängt wird. Es duftet nach Birnen, Äpfeln und Quitten in reifem Zustand, ferner nach reifem Agrumen mit Zesten, etwas Patisserie, Noisette und weißem Nougat. Im Hintergrund zeigt sich eine Spur von leicht rauchigem Holz.

Gaumen

Der weiße 2020er *Île des Vergelesses* ist ein großartiger eigenständiger Burgunder. Schaut man sich den Wein im Glas an, denkt man unwillkürlich, er sei schon stark gereift, so tief ist die Farbe. Doch am Gaumen merkt man schnell, dass das nicht der Fall ist. Zudem habe ich diesen ungeschwefelten Wein über fünf Tage hinweg probiert, und er war nicht nur stabil, sondern wurde immer schöner. Der Chardonnay wirkt überaus elegant, fein und saftig mit einer reifen, wunderbaren Säure. Der Wein zeigt sich einerseits cremig und üppig, andererseits trotzdem schlank im Sinne von geradlinig und präzise, dazu seidig und im Finale salzig. Das ist ein Wein mit Komplexität und Fülle, und er wirkt trotzdem leicht und schwerelos.