

Volnay 1er Cru „En Champans“, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Monthelie-Douhairet-Porcheret - Monthelie
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU270718

Königsklasse in Volnay.

Der flachgründige 1er Cru „Champans“ zählt definitiv zu Volnays allerfeinsten Lagen und genießt bei Weinliebhabern Kultstatus. Er stammt von relativ kargem Boden mit einem hohem rötlichen Kalkanteil. Diese Kalkader zieht sich durch die 1er Crus Champans, Caillerets, Ronceret und Chevret und verschwindet dann in den tiefer gelegenen Lagen, die deutlich weniger steinig sind. Welch Traum, dass Cataldina und Vincent hier eine kleine Parzelle von 59 ar (Willkommen im Mikrokosmos Burgund!) besitzen. Der Champans ist die Verlängerung des 1er Cur Caillerets, in östlich bis süd-östlicher Ausrichtung. Champans ist eine Lage, bei der sich alles um das Stichwort Finesse dreht. Dieser feine, sinnliche Duft von Herzkirschen, Hagebutten, asiatischen Gewürzen und die an Schiesspulver erinnernde mineralische Komponente sind nur ein Teil der Faszination. Es ist auch der schlanke, dabei spannungsgeladene Bogen, den dieser Pinot Noir am Gaumen zieht, wie dies nur die allerbesten Burgunder können. Ein meisterliches Schauspiel zwischen perfekten Proportionen, auf den Punkt gelesenen Traubenmaterial und aromatischer Größe. Für Cataldina fühlt sich ein Schluck „Champans“ immer an „wie der unverfälschte Biss in frisch gelesene Trauben“. Und in der Tat besitzt der Wein eine rotfleischige Struktur, die als knackig zu bezeichnen ist. Daher benötigt dieser 1er Cru oft einige Jahre, bis die dichte Frucht abgeschmolzen ist, um das volle Kalkterroir zum Strahlen zu bringen. Er hat einfach eine enorme Tiefe, zeigt sich nochmals komplexer als die Crus aus Monthelie. Das ist ein großer roter Burgunder, der ganz von der strahlend rötlichen Frucht geprägt ist, die alle Volnay's auszeichnet und erkennbar macht. Welch besseres Kompliment kann man einem Naturprodukt wie Wein machen, wenn das Ergebnis Assoziationen an die eigene Herkunft weckt? PS: Cataldina vergleicht ihren 2018er übrigens mit dem legendären Jahrgang 2005



Trinkempfehlung: Zu genießen ab Herbst 2021, Höhepunkt wohl 2025-2035. ☒ ☒

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333