

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Volnay 1er Cru „Les Chevrets” rouge

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Domaine Henri Boillot - Côte de Beaune*
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *FBU010318*

„Lovely!“ – Allen Meadows

„Von einer 58jährigen Parzelle alter Reben, handelt es sich hierbei um die Quintessenz eines eleganten Volnays.“ – William Kelley

Der 1er Cru „Les Chevrets“ gilt gemeinhin eher als Underdog. Zu sehr liegt der Fokus im kleinen Örtchen Volnay auf den legendären Lagen wie Taillepieds, Caillerets oder Clos des Ducs. Dabei bringt diese – besonders preiswerte – 1er Cru-Lage einen äußerst feinen und zarten Volnay hervor, der gerade für Liebhaber eleganter Burgunder eine besondere Attraktivität ausstrahlt. Diese direkt an den 1er Cru Caillerets angrenzende Lage fällt aromatisch ähnlich aus wie ihr berühmter Nachbar, bleibt in allem aber etwas zurückhaltender und für wirkt für uns stets etwas femininer.

Im Frühjahr besuchten wir dieses Jahr Henri Boillot. Ein Privileg, weil wir so auch nicht nur vom Fass, sondern bereits gefüllte Weine verkosten konnten. Eines der Highlights dabei war sicherlich dieser verführerische 1er Cru „Les Chevrets“. Mit seiner würzigen und intensiven Nase lädt er regelrecht dazu ein, sich die ersten Flaschen sofort nach Anlieferung einzuverleiben. Rosenblätter, asiatische Gewürze und Hagebutten sowie eingelegte Pflaumen (aber ohne jeden Touch zu großer Reife!) steigen aus dem Glas. Das ist bereits wunderbar präsent und facettenreich. Am Gaumen da besitzt dieser Volnay ein drahtiges Gerüst, zeigt sich kernig und voller Cassis-Frucht. Die Tannine sind, wie oft bei Boillot, höchst subtil, geradezu feinpoliert. Das erlaubt eben auch derartige Weingrößen, die einerseits mehrere Jahrzehnte reifen können, aber auch mal bereits in den ersten 2-3 Jahren auf der feinen Fruchtseite zu genießen sind. Dieser präzise und eher leichtgewichtige Pinot Noir von der Côte de Beaune trinkt sich fast so delikats animierend wie ein Weißwein. Ein wunderbar entspannter und hedonistischer Volnay. Schlichtweg ein grandioser Volnay, den wir fast jedes Jahr dem etwas kompakteren und maskulineren „Fremiets“ vorziehen, auch wenn er aus eher unbekannter Lage entspringt.

