

Volnay 1er Cru „Les Champans“, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Joseph Voillot – Volnay
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU120619

„Les Champans“: ungemein delikater und köstlich geraten!

92–94 Punkte - PARKER & VINOUS „Die Domaine Joseph Voillot befindet sich im Schatten der Kirche im Zentrum des Dorfes Volnay und ist seit vielen Jahren eine feste Institution der sogenannten „traditionellen“ Weinherstellungspraktiken. „Jean-Pierre Charlot ist ein Winzer, dessen Bekanntschaft ich schon lange vor Beginn des Schreibens genossen habe und der von seinen Kollegen als ‚echter Winzer‘ respektiert wurde“, schrieb Neal Martin (Vinous) im letzten Jahr über die Domaine. Das trifft den Charakter Charlots absolut. Er, ein stattlicher Winzer, bereits im hohen Alter und stets mit schmutzigen Händen, hat eine klare Vorstellung vom Winzerdasein, das er vor allem als Handwerk versteht. Eine Haltung, die seinem Neffen Etienne offenbar schon lange in Fleisch und Blut übergegangen ist. Neal Martin, der „longterm fan“ der domaine ist von der „Nachfolgeregelung“ bei Voillot sehr angetan – und wir sind es auch! Direkt an der Landstraße D 973 von Meursault Richtung Pommard östlich von Volnay befindet sich der Premier Cru „Champans“. Diese Lage ist flachgründig, steinig, rot gefärbt von Eisenoxid und geprägt von Oxford-Kalk und Kreide. Der Cru ist so etwas wie der Archetyp eines Volnays. 20 % neues Holz gab Etienne ihm im Jahrgang 2019. Die komplett entrappten Trauben wurden mit diesem Quantum „spielend fertig“, das elegante, fruchtig-würzige, nach Sauerkirschen, Hagebutten, im Kern süßen Waldbeeren und Nelken duftende Bouquet beweist dies aufs Charmanteste. Es handelt sich um einen dunklen Pinot Noir (die Trauben waren in diesem Jahr durchaus dickschalig), der auch nach Rosen



und Orangenschale duftet. Am Gaumen wirkt er noch kraftvoller und athletischer als der Premier Cru „Fremiets“, dabei allerdings nicht kantig oder robust, sondern einfach etwas durchtrainierter. Brombeeren, Cranberries vor allem aber auch Unterholz und kühler Stein tauchen hier auf. Das ist ein beruhrender Wein, der mit einer fantastischen Säurestruktur ausgestattet ist und dessen Abgang man einfach lieben muss! Bill Nanson (Burgundy Report) schreibt dazu: „Der größte Pluspunkt dieses Weins ist sein brillantes, umwerfend duftendes Finish. Ich würde ihn jeden Tag trinken.“ Wer wollte sich dem ernsthaft entziehen?

Trinkempfehlung: Der ‚Champans‘ kann jetzt schon angetrunken werden. Ideal aber wohl ab 2024 bei einem Potenzial von m

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: DEUTDE33HAN33

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