

Bourgogne, blanc (2020)

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Henri Boillot - Meursault
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	FBU010620

Maßstabsetzender Chardonnay von einem Bourgogne- Superstar!

Henri Boillot wird als Superstar der Bourgogne gefeiert, dabei steht der Winzer gar nicht gerne im Mittelpunkt und Allüren sind ihm ohnehin fremd: Er will lieber seine großartigen Weine sprechen lassen, die weltweit für reichlich Furore sorgen. Seit 2006 führt Boillot, der für seine akribische und penible Arbeitsweise bekannt ist, die Domaine in Mersault an der Grenze zu Volnay und Puligny-Montrachet mit 19 Hektar Rebfläche in fünfter Generation und übergab sie nun an seinen Sohn Guillaume, der bereits seit einigen Jahren für die Vinifikation der Rotweine verantwortlich zeichnet. Henri Boillot, der als begnadeter Stilist gilt, nahm auch eine tragende Rolle ein bei der Renaissance in Burgund, wo sich wieder mehr Winzer auf das Terroir, einen naturnahen Anbau und traditionelle Vinifikationsmethoden besinnen: Bei ihm wird Respekt vor der Lage, dem Boden und den Reben ganz großgeschrieben, im Keller zeigt er das Einfühlungsvermögen eines Ausnahmekönners – so entstehen finessenreiche, mineralische Weine, die tief im Inneren berühren können. Schon dem Bourgogne blanc – von Einstiegswein traut man sich in diesem Zusammenhang gar nicht zu reden! – schenkt man dieselbe Sorgfalt wie den großartigen Grand Crus von den berühmten Terroirs in Meursault und Puligny-Montrachet, die als Maßstab und Referenz gelten können für großen Chardonnay. Für den Ausbau des Bourgogne blanc aus dem Jahrgang 2020 verwendete der Guillaume zehn Prozent neue Eichenholzfässer, weiter Fässer zweiter und dritter Belegung. Im Duft mit schöner Sortenwürze, feine Hefe, Melone,



Birne, etwas gelbe Pflaume, Haselnuss, feiner Rauch und eine Prise gelber Curry; die Frucht ist fein nuanciert und wirkt nie überladen. Saftig, mit feiner Würze und sehr guter Balance am Gaumen, wieder Birne und Melone, präsenre, feinnervige Säure, delikate mineralische Ader, auf weichem Hintergrund entfaltet sich Spannung und auch Länge. Sehr präzise, auch in den Proportionen, gekonnter Holzeinsatz, etwas Ingwer im Finish. Großzügiger und dabei eleganter Chardonnay – da wird mit einer unaufgeregten Selbstverständlichkeit Extraklasse aufgelegt: Chardonnay wächst fast überall, aber dieser Wein besticht mit der Souveränität des Originals. Grand Vin de Bourgogne!

Ab sofort bis 2030 und länger.

Allergene

Sulfite

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: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55