# SAVIGNY-LES-BEAUNE ROUGE 1ER CRU LES PEUILLETS 2023

**Boudier, Jean-Baptiste, Burgund Côte de Beaune**

## GESCHMACK

| | | |
|---|---|---|
| **Süße** | gering | hoch |
| **Säure** | gering | hoch |
| **Körper** | schlank | voll |
| **Reife** | jugendlich | voll gereift |
| **Intensität** | verhalten | ausgeprägt |
| **Mineralität** | gering | hoch |
| **Holzeinsatz** | kein Holz | sehr viel Holz |
| **Komplexität** | gering | hoch |
| **Länge** | kurz | sehr lang |




## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Pinot Noir / Spätburgunder |
| **Weinberg** | Climat "Les Peuillets" |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | Verzicht auf Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Lagerung** | teils neues Barriquefass |

## AROMEN

Schwarze Johannisbeere
Himbeere
Rote Kirsche
Veilchenblüte
Gewürznelke
Zedernholz
Rauch

## ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken

Der Savigny Les Beaune Rouge 1er Cru Les Peuillets von der Domaine Jean-Baptiste Boudier ist ein kraftvoller Premier-Cru-Pinot Noir, der die kühle Frische und mineralische Tiefe des 0,88-ha umfassenden Climats "Les Peuillets" eindrucksvoll in Szene setzt. Die Lage auf gut drainierten, ton-kalkhaltigen Böden in etwa 240 m Höhe verleiht dem Wein Ausgeglichenheit und Herkunftsschärfe.

Nach der sorgfältigen Handlese werden die Trauben in der Kellerei ein weiteres Mal sortiert, dann etwa 10 bis 14 Tage mit rund 40 bis 60 % ganzen Beeren spontan vergoren. Die Reifung erfolgt 14 bis 20 Monate in französischen Eichenfässern (15–25 % Neuholz), ohne Schönung und mit minimaler Filtration – ganz im Sinne der naturnahen Philosophie des Weinguts, inklusive Abfüllung nach Mondkalender.

Im Glas präsentiert sich der Savigny-Les-Beaune Rouge 1er Cru Les Peuillets in hellem Rubinrot. In der Nase dominieren verführerische Aromen reifer roter und dunkler Beeren (Kirsche, Himbeere, Johannisbeere), sanfte Gewürznoten und zarte florale Untertöne. Am Gaumen wirkt er ausgewogen und seidig, mit feiner Säure, geschliffenen Tanninen sowie einer salzigen, frischen Mineralität – der Abgang ist lang und elegant, mit klarer Nachhallwirkung.

Der Savigny-Les-Beaune Rouge 1er Cru Les Peuillets ist ein exzellenter Begleiter zu Geflügel, Wildgeflügel, hellem Fleisch oder Pilzgerichten – ein hochfeines Beispiel für die elegante Seite der Côte de Beaune.

# JEAN-BAPTISTE BOUDIER

Das Weingut Jean-Baptiste Boudier wurde 2015 als Abspaltung des Familienbetriebs gegründet. Es liegt in Weinbauort Pernand-Vergelesses nördlich von Beaune, nur wenige Kilometer südlich der berühmten Côte d'Or. Als der junge Jean-Baptiste 2014 nach absolviertem Studium, gemachten Auslandserfahrungen in Neuseeland und zahlreichen Praktika bei einigen der berühmtesten Weingüter Frankreichs nach Hause zurückkehrte und gemeinsam mit seinem Vater die Ernte einbrachte, bemerkten die beiden schnell die sehr unterschiedlichen Auffassungen bezüglich der Vinifikation und der angestrebten Stilistik ihrer Weine. Sie beschlossen, dass Jean-Baptiste 3 der 6 Hektar des Familienweingutes für die Bereitung einer eigenen Weinlinie erhalten sollte. Das Weingut Jean-Baptiste Boudier war geboren.
Mit dem Ausscheiden seines Vaters im Jahr 2017 und der Möglichkeit 2021 einige ihm von einem Bekannten angebotene Parzellen zu erwerben, beträgt die Größe der Domaine heute 6,5 Hektar. Für die Verhältnisse in Burgund ist das bereits eine ordentliche Größe. Im Vergleich zu anderen Anbaugebieten entsprechen 6,5 Hektar einem eher kleinen Familienbetrieb. Die Weinberge bewirtschaftet Jean-Baptiste bis auf einige Lesehelfer während der Erntezeit komplett alleine. Damit verwirklicht er seine Vorstellungen von nachhaltigem und ökologisch verträglichem Weinbau.

**Warum wir die Weine von der Domaine Boudier im Programm haben**

Jean-Baptiste gehört zur Riege junger, aufstrebender Burgund-Winzer, welche konsequent ihren eigenen Weg gehen: auf der einen Seite legen sie großen Wert auf eine naturnahe, umweltverträgliche und nachhaltige Landwirtschaft, auf der anderen Seite hegen sie mit einem hohen Maß an Können und Erfahrung eine große Passion für feine, Terroir geprägte, charakterstarke Weine.
Bei ihm finden wir genau, was wir suchen. Großartige rote und weiße Weine, die elegant und frisch ausfallen. Weine, die Charakter haben und unverwechselbar sind. Weine, die kein Vermögen kosten und einfach mit viel Freude genossen werden können.

**Die Weine**

Momentan finden sich 12 verschiedene Weine in Jean-Baptistes Programm. Sechs davon stellen Ihnen vor:
Der Pernand-Vergelesses Blanc kommt aus einem Gebiet an der nördlichen Cote de Beaune, etwa 8 Kilometer von Beaune entfernt. Die beiden Rotweine aus Savigny-Les-Beaune (wo es keine Grand Cru Lagen gibt, obwohl die Gemeinde bezüglich der Böden und Ausrichtung der Weinberge zu den vielfältigsten im Burgund zählt), „Rouge" und „1er Cru "Les Peuillets" stammen von tonigen, sandig-kalkigen Böden und stellen einen guten Einstieg in die elegante Stilistik des Weingutes dar. Die Lage "Les Combes" in Aloxe-Corton liegt direkt unterhalb des berühmten Corton-Charlemagne und bietet mehr Druck und Extrakt. Der Grand Cru Corton "Les Renardes" mit seinem kiesdurchsetzten Mergelboden bildet einen der Topweine von Jean-Baptiste Boudier.

**Weinberg & Keller**

Die 6,5 Hektar Weinberge von Jean-Baptiste Boudoir sind allesamt in der Côte de Beaune gelegen. Teils stammen die Rebstöcke aus den frühen 50er Jahren und besitzen daher immenses Potenzial. Diese „vieilles vignes" ergeben zwar meist deutlich geringere Erträge, umso komplexer und witterungsbeständiger ist jedoch die daraus entstehende Traubenqualität. Der junge, talentierte Winzer legt großes Augenmerk auf einen umweltverträglichen, achtsamen Umgang mit den natürlichen Ressourcen. Er verwendet Methoden und Mittel der biologischen Landwirtschaft, ohne sich jedoch offiziell zertifizieren zu lassen. Für ihn zählen seine im In- und Ausland über viele Jahre und bei unterschiedlichsten Betrieben gemachten Erfahrungen mehr, als fest definierte Vorgaben der Bio-Verbände. Er vertraut auf sein Wissen und das Gespür für Boden und Weinberg.
Seine Weinbereitung ist eine der „leichten Hand". Jean-Baptiste verzichtet auf technische Manipulation und großes Eingreifen in die natürlichen Prozesse. Alle Moste werden mit weingutseigenen Hefen spontan im Stahltank angegoren, die Weine nur bei Bedarf ganz leicht gefiltert und minimal geschwefelt. Der Ausbau erfolgt dann in Fässern mit 228, 300 und 350 Litern Inhalt.
Die Trauben für die Rotweinbereitung werden zuallermeist vollständig entrappt, und zur schonenden Extraktion der Inhaltsstoffe maximal ein mal pro Tag ganz leicht untergetaucht. Jean-Baptiste ist aufgrund seiner Erfahrungen davon überzeugt, dass das Extrahieren der Inhaltsstoffe (über 4 - 5 Tage) vor und nicht nach der Gärung subtilere und komplexere Weine ergibt. Der Ausbau der im Stahltank vergorenen Weine findet dann in Holzfässern statt, wobei der Anteil an neuen Fässern sehr gering gehalten wird. "For my father, colour was very important, but for me, it's not the major factor. Tannins are more important, and we adapt the extractions according to the year, and by tasting."
Bei der Weißweinbereitung setzt der junge Winzer auf schnelle, aber schonenden Ganztraubenpressung, einen noch geringeren Anteil an SO2 als beim Rotwein und eine Gärung, welche im Stahltank startet und im Holzfass beendet wird, in welchem die Weine dann auch ausgebaut werden.