PERNAND-VERGELESSES BLANC 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



AROMEN

Grapefruit
Gruene Birne
Weißer Pfirsich
Aprikose
Akazienblüte
Zedernholz
Kieselstein

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
feine Holznote
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Weinberg	Weinberge Les Vignes Blanches, Les Pins und Devant les Cloux

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils neues Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Der Pernand Vergelesses Blanc von der Domaine Jean‑Baptiste Boudier ist ein lebendiger und terroirbetonter Weißwein aus einer der weniger bekannten, aber sehr charaktervollen Appellationen der Côte de Beaune. Er vereint Präzision und Frische – Ausdruck kalkreicher, gut drainierter Lagen mit kühler Exposition nach Osten, auf Parzellen namens Les Vignes Blanches, Les Pins und Devant les Cloux, auf etwa einem Hektar Gesamtfläche.

Nach der selektiven Handlese erfolgt eine schonende Pressung und die spontane Vergärung in 350-Liter-Fässern. Der Ausbau findet über 11 bis 16 Monate in französischem Eichenholz statt, wobei der Anteil an neuem Holz zwischen 15 und 30% liegt. Die Lagerung auf der Feinhefe verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe und Textur, bevor er ungeschönt und mit minimaler Filtration abgefüllt wird.

Im Glas zeigt sich der Pernand‑Vergelesses Blanc in hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfalten sich saftige Aromen von Aprikose, gelbem Apfel und Zitrusfrüchten, begleitet von einem Hauch Akazienblüte. Am Gaumen wirkt der Wein feingliedrig-cremig, mit einer sauberen, phenolischen Spannung, lebendiger Säure und einer deutlich mineralischen Struktur – der Abgang bleibt strukturiert und nachhaltig.

Der Pernand‑Vergelesses Blanc eignet sich exzellent zu Pastagerichten mit Cremesaucen, gebratenem Geflügel, gebratenem oder gegrilltem Fisch – ein frischer, eleganter Chardonnay aus einer unterschätzten Lagenregion 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.