

BOURGOGNE BLANC LES DRESSOLES 2023



Domaine Changarnier, Burgund Côte de Beaune

WEINBAU
Rebsorten

Chardonnay

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

WEINBEREITUNG

BEWERTUNG

einfach genießen 91/100



AROMEN

Roter Pfirsich
Grapefruit
Gelber Apfel
Bergbach
(Mineralität)
Nasse Erde
Zedernholz
Biskuit
Gebäck
Rauch

ANLASS

Abend zu zweit
perfektes Geschenk
besonderer Anlass

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2043
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

finessenreich
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken

Der Bourgogne Blanc "Les Dressoles" 2022 ist eine tolle Visitenkarte der Domaine Changarnier und verkörpert die Eleganz und Finesse des Burgunds. Die familiengeführte Domaine besteht seit 1720 in Monthelie und wird heute von Claude Changarnier geleitet. Seit 2019 ist das Weingut biologisch zertifiziert und praktiziert biodynamische Anbaumethoden, um die Authentizität ihrer Weine zu bewahren. Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Einzellage "Les Dressoles" in der Gemeinde Meursault. Auf einer Fläche von nur 0,37 Hektar gedeihen seit 1992 die Chardonnay-Reben auf tiefgründigen, tonhaltigen Böden mit südlicher Ausrichtung. Die manuelle Lese und sorgfältige Selektion des Leseguts gewährleisten höchste Qualität. Im Keller erfolgt keine Schönung und nur eine minimale Filtration, um die Reinheit des Weins zu erhalten. Im Glas präsentiert sich der "Les Dressoles" 2022 in einem strahlenden Goldton. Das Bouquet verführt mit Aromen von Aprikosen und exotischen Früchten. Am Gaumen zeigt sich der Wein großzügig und geschmeidig, mit einer harmonischen Balance zwischen Frische und Fülle. Seine elegante Struktur und die feine Mineralität machen ihn zu einem wahren Genuss. Dieser Wein kann bereits jung genossen werden, hat jedoch ein Lagerpotenzial von 2 bis 5 Jahren. Der "Les Dressoles" 2022 passt hervorragend zu Fischgerichten, Meeresfrüchten oder Geflügel in cremigen Saucen.

BURGUND CÔTE DE BEAUNE

Domaine Changarnier ist ein Familienweingut, das bereits seit 1720 in Monthelie existiert. Geleitet wird es von Claude Changarnier. Sein Bruder Antoine ist beteiligt, aber nicht operativ tätig. Seit 2012 ist auch Fabrice Groussin an Bord. Zuvor war er einige Zeit in Chassagne-Montrachet als Weinmacher tätig und ist damit kein Unbekannter in Burgund. Er zählt zur neuen Generation moderner Önologen, welche das jeweilige Terroir bestens herauszuarbeiten wissen und präzise auf Lagencharakteristik und Mikroklima einzugehen verstehen.

Der Betrieb umfasst insgesamt 5,5 Hektar Weinberge Monthelie, Meursault, Auxey-Duresses und Pommard. Der größte Teil befindet sich in Monthelie, das auf 365 Metern liegt und die Täler von Auxey-Duresses und Meursault überblickt. Die Jahresproduktion liegt bei rund 25.000 Flaschen aus 10 verschiedenen Appellationen.

Ziel der Winzer ist es, Weine von unverwechselbarem Charakter zu produzieren und vor allem das riesige Potenzial der immer noch enorm unterschätzten Weinberge von Monthelie auszuschöpfen. Respekt vor der Natur, Achtsamkeit im Umgang mit den natürlichen Ressourcen und der minimale Einsatz von Technik sind dabei Aspekte auf die Claude und Fabrice Wert legen. Daher ist das Weingut auch seit 2019 biologisch zertifiziert. Zusätzlich werden biodynamische Anbaumethoden praktiziert, allerdings ohne sich irgendeinem Dogma hinzugeben.

Warum wir die Weine von Changarnier im Programm haben

Sowohl die Weiß- als auch die Rotweine der Domaine Changarnier haben uns in ihrer Präzision und Ausgewogenheit sofort überzeugt. Weine dieser Güte zu fairen Preisen zu finden, ist im Burgund mittlerweile fast unmöglich geworden. Dass es aber doch noch möglich ist, zeigt uns dieses herausragende Weingut.

Allesamt bestechen die Weine durch ihre große Trinkigkeit bei gleichzeitiger Finesse und Tiefe, ohne kompliziert, verkopft oder unnahbar zu wirken.

Weinberg und Keller

Die Weinberge werden nach den Aspekten des biologischen Weinbaus und unter Verwendung von biodynamischen Präparaten und Methoden schonend bearbeitet. Achtung vor der Natur und nachhaltiger Umgang mit den vorhandenen Ressourcen stehen im Vordergrund. Das Pflügen der Weinberge erfolgt zum Teil noch mit dem Pferd, um Bodenverdichtung zu vermeiden und traditionelles Winzerhandwerk zu bewahren.

Die Trauben werden händisch gelesen und selektioniert, sodass nur gesundes und perfekt gereiftes Lesematerial in die Kelter gelangt. Die Weine werden mindestens 12 Monate behutsam in burgundischen Holzfässern (Pièce) ausgebaut, wobei durch einen Neuholzanteil von lediglich 15–20 % eine harmonisch-subtile Einbettung der Aromen erfolgt. Man setzt auf Finesse und Eleganz, fein austarierte Sortentypizität und animierenden Trinkfluss und vermeidet manipulierte, weichgespülte Marmeladenweine.