

DIE REGION

Die französische Bourgogne, bei uns sagt man auch **Burgund**, ist ein Paradies für Weinfreunde. Sie zeichnet sich durch eine Vielzahl von kleinen Weingütern mit großen Namen aus. 10.000 Winzer bewirtschaften hier 40.000 ha Weinberge; eine Besonderheit, die aus dem komplizierten Erbrecht der Gegend resultiert. Die Weintradition der Bourgogne reicht weit zurück, bis in die ersten vorchristlichen Jahrhunderte. Schon im Mittelalter galt der Wein als so gut, dass die Päpste in Avignon jedem Winzer mit der Exkommunikation drohten, falls sein Wein nach Rom gelangte! Kein Wunder. Denn das Klima ist mit kurzen heißen Sommern, strengen Wintern und einem regenreichen Frühjahr perfekt. Die Böden bestehen aus Granit und Schiefer, Kalkstein und – in der Côte d'Or – aus Lehm. Die Côte d'Or, auf Deutsch der »Goldhang«, gilt als das Herz der Bourgogne. Von hier kommen neben vielen anderen Spitzenweinen auch der Santenay Passetemps, ein fulminanter Vertreter dieser Region.



Jean-Claude Boisset,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Jean-Claude Boisset gründete in den 60er Jahren des 20. Jahrhunderts eines der bedeutendsten und zugleich größten Weinhandelshäuser der Bourgogne. Er und seine Geschwister setzen kompromisslos auf Qualität, gerade in ihrer Heimat: Sie reduzierten die Ertragsmenge um 90% und investierten konsequent in einen naturnahen Weinbau. Während Jean-Claude Boisset sich um sein expandierendes internationales Weinimperium kümmert, hat der renommierte Kellermeister Grégory Patria im ehemaligen Ursulinenkloster in Nuits-Saint-Georges die Zügel in der Hand. Im Laufe der Jahre ist eine lange Reihe exzellenter Burgunder entstanden, vom einfachen Aligoté bis zum Grand Cru. Qualität à la Patria heißt hier vor allem: der parzellenweise Ausbau der Trauben, die sorgfältige Auslese und in der Folge jede Menge Handarbeit. Für die Liebhaber von Burgunderweinen ist das eine gute Nachricht: Sie können bei Weinen von Boisset sicher sein, dass immer deren Persönlichkeit im Vordergrund steht.

2018 JEAN-CLAUDE BOISSET PASSETEMPS

Santenay 1er Cru AOP

WEINBESCHREIBUNG

Von einem reinsortigen Chardonnay 1er Cru aus der Bourgogne, aus der Hand eines Experten wie Grégory Patria, kann man einiges erwarten. Und die Domaine in der Côte d'Or enttäuscht die Erwartung nicht, obwohl 2018 kein einfaches Jahr war – mit einem deutlich zu milden Winter, großen Temperaturschwankungen im Frühjahr und Hagelschauern noch im Juni. Der Sommer ließ die Widrigkeiten des Wetters aber schnell vergessen, so dass die Chardonnay-Trauben früh und in einem exzellenten Zustand geerntet werden konnten. Seine Farbe ist ein helles Gelb, das mit goldenen Reflexen durchsetzt ist. Das Bouquet beeindruckt mit einem intensiven Aroma von **exotischen Früchten** und **weißen Blumen** in Kombination mit einer dezenten **buttrigen Note**. Am Gaumen ist der Chardonnay ausdrucksstark und rund, mit einem leichten Touch von Süße. Ein beeindruckender Weißwein, den man gut und gerne fünf bis zehn Jahre reifen lassen kann!



TIM ATKIN

90/100 Punkte

Chardonnay



2026



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gegrillter Fisch, Meeresfrüchte oder ein sommerliches Gericht mit Huhn sind eine gute Kombination für diesen Chardonnay. Aber auch roher Fisch wie Sushi oder Sashimi.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
