



Chambertin

Clos de Bèze Grand Cru
Henri Boillot

Anbaugebiet: Frankreich / Burgund / Côte de Nuits AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir

Ausbau / Herstellung: Der Wein wurde im Barrique ausgebaut.

Speisempfehlung: Dieser rote Burgunderwein ist ein Genuss zu feinen Gerichten mit Kalb, so wie z. B. Kalbsmignons mit einer sämigen Morchelrahmsauce und feinen hausgemachten Teigwaren oder Gerichten mit Poulet, wie z. B. eine gebratene Maispoullardenbrust mit einer feinen Cognacsauce begleitet von einem herzhaften Kartoffelstampf. Aber auch zu leichteren Gerichten vom Schwein und Rind mit nicht allzu kräftigen Saucen ist er ein Genuss.

Weltklasseweine aus den berühmtesten Lagen im Burgund

Die Boillot's betreiben seit 1885 Weinbau an der Côte de Beaune im Burgund, aber keiner der Familie hat sich jemals einen so aussergewöhnlichen Ruf erarbeitet wie Henri. Aus seiner kompromisslosen und akribischen Arbeitsweise in den Reben sowie der einfühlsamen und extrem schonenden Kellerarbeit, resultieren elegante Weine mit seinem ganz persönlichen Stil. Wie seine Vorfahren absolvierte er die Ausbildung zum Winzer auf dem familieneigenen Weingut. Nach vielen Lehr- und Wanderjahren, in denen er auch sein eigenes Handelshaus (franz. Négociant) gründete, kehrte er zu seinen Ursprüngen zurück und übernahm in 5. Generation die Leitung des Familienbesitzes, das er heute zusammen mit seinem Sohn Guillaume führt. Der Vorzeigewinzer besitzt Cru Lagen in den besten Weinparzellen von Puligny, Meursault, Beaune, Volnay und Savigny, die er in "Lutte raisonnée" bewirtschaftet, was in der Schweiz der integrierten Produktion IP entspricht. Henri's weltweit bejubelten Weine besitzen ein bereits legendäres Alterungspotential und strahlen mit zurückhaltender, finessenreicher Eleganz, eine enorme Frische und eine vibrierende Mineralität aus.

