Jérôme Galeyrand

Bourgogne Chardonnay "Orane" AOP

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910248030

Chardonnay

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Escargots de Bourgogne mit Knoblauch, Petersilie und Butter (Schnecken)

Gebratene Jakobsmuschel auf Blumenkohlpüree mit geröstetem Blumenkohl und Nüssen (Meeresfrüchte)

Pilztarte mit Comté (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.06.2026

Information zum Wein
Der *Bourgogne Chardonnay Orane*, benannt nach Jérômes Tochter, stammt von 0,42 Hektar in Brochon, Flagey-Echezeaux und Gilly-lès-Cîteaux. Die Weinbergsarbeit ist biologisch, teils biodynamisch und sehr arbeitsintensiv. Der Chardonnay wurde als Ganztraube angequetscht und in einer mechanischen Korbpresse gepresst. Die Gärung fand in Tanks statt, der Ausbau zwölf Monate in gebrauchten Eichenfässern (228 l) mit wenig Neuholzanteil. Jérôme nutzte ausschließlich einheimische Hefen, es gab keine Schönung, keine Enzyme und nur eine leichte Filtration (sofern nötig) sowie keine oder wenn, dann nur sehr geringe Dosen von SO_2.
Farbe
recht volles Gelb

Nase
Der *Bourgogne Chardonnay Orane* öffnet sich mit Noten von mürbem Kernobst, reifen Zitronen und saftigem Steinobst, das sich mit Nüssen, süßen Gewürzen und Gestein verbindet. Der Chardonnay wirkt reif und gereift.

Gaumen
Am Gaumen bestätigt der Wein den aromatischen Eindruck. Die reife, weiß- und gelbfleischige Frucht wirkt saftig und fruchtsüß, der Chardonnay extraktreich, voll und rund mit einem Oberton von pikant bitteren Zitrusschalen und leichter Salzigkeit im Finale.