Jérôme Galeyrand

Fixin "Champs de Vosger" AOP

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910248027

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Wurzeln aus dem Ofen mit Estragon-Butter

(Gemüse & Vegetarisch)

Waller auf gebratenen Ur-Karotten und Rote Bete mit Zitrus-Fumet

(Fisch)

Dicke Rippe mit roten Rüben

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Jérôme Galeyrand stammt von der Loire und ist Quereinsteiger. In den 1990ern kam er in die Region und arbeitete zunächst bei Alain Burguet und Vincent Geantet, bis er 2001 seine erste Parzelle von 0,05 ha kaufen konnte. Heute bewirtschaftet er ca. 5,25 Hektar, wobei ihm die Genetik der Reben besonders am Herzen liegt.
Jérôme Galeyrand arbeitet ohne technologische und önologische Verfahren, verwendet keine industrielle Hefe, keinen Leim, keine Enzyme und nur soviel Suchwefel wie nötig. Für einen großen Wein herzustellen, muss man seiner Ansicht nach drei wesentliche Elemente vereinen: großes Terroir, die DNA der Rebe mit bemerkenswerten genetischen Erbe sowie einen Winzer, der all dies Ganze respektiert. Die Weinberge werden biologisch und biodynamisch bewirtschaftet, sie werden gepflügt, die Weinlese erfolgt von Hand und auch die Mondzyklen werden berücksichtigt. Galeyrands Weinberge sind seit 2019 biologisch zertifiziert.

Der Fixin stammt aus der Lage Les Champs de Vosger unterhalb des Ortes und wächst auf leichten, sandigen Böden. Überwiegend entrappt, wird er in Tanks vergoren und anschließend im 228-Liter-Fass mit nur geringem Neuholzanteil ausgebaut.

Farbe:
Dunkles Rubinrot, transparent und klar.

Nase:
Der 2022 Champs de Vosger Fixin von Jérôme Galeyrand duftet transparent nach kleinen roten Früchten, Waldhimbeeren und kleinen Erdbeeren sowie Waldheidelbeeren. Die Nase verströmt den Eindruck eines seidigen, lockermaschigen Weines mit zarten floralen Kopfnoten nach Orangenblüten und violettem Flieder. Animierend leichtfüßig und ein bisschen kinky.

Mund:
Auch am Gaumen brilliert er mit seidiger Transparenz und filigraner, feiner Frucht. Offenherzig und sehr zugänglich strahlt die Frucht in sattem Rubin am Gaumen und wird ergänzt durch dezente Noten von Lakritz sowie Estragon, flankiert von eleganten Gerbstoffen, die den Zungenrand säumen. Mit mittelkräftigem Naturell und rasantem Fluss leert sich die Flasche im Handumdrehen.