

 **Lejeune**

# *Pommard 1er Cru "Les Argillières" AOC*

 2019, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910227005

 Pinot Noir/Spätburgunder

**Alkoholgehalt:** 14,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 5,4 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Im Salzmantel geschmorte Rote Bete mit glasiertem  
Radicchio, Kartoffelpüree und Vanilleschaum  
(Gemüse & Vegetarisch)**

**Streifen von lauwarmem Roastbeef mit gekochtem  
und als Salat gereichem Rotkohl mit Mole  
(Fleisch)**

**Kurz gegrillter Thun mit Balsamico-  
Blutorangenschaum auf gebackenen Kartoffeln  
(Fisch)**

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 10.12.2021

Informationen zum Wein:

Die Pinot-Noir-Frucht stammt aus der Lage Les Argillières (auch en Largillière) in Pommard. Der 1er Cru liegt auf der nordöstlichen Seite des Dorfes und ist geprägt von viel Ton auf Kalk. Der Wein wurde im typischen Stil der Lejeune erzeugt: Jeder Bottich wurde zu etwa 30 % mit ganzen Trauben gefüllt. Diese wurden mit den Füßen eingemaischt, um genügend Saft für den Beginn der alkoholischen Gärung freizusetzen, die durch die Einwirkung natürlicher Hefen, die sich in der Atmosphäre des Weinkellers und auf den Traubenhäuten zur Zeit der Ernte befinden, ausgelöst wird. Über der Maische liegen dann die Ganztrauben. Diese Phase der alkoholischen Gärung dauert fünf bis sieben Tage und wird als semikarbonische Mazeration bezeichnet, da viele der Beeren im Ganzen und nicht nur als Fruchtfleisch gären. Die gesamte Vergärung dauert rund drei Wochen. Danach wird der Wein in Holzfässer mit einem Neuholzanteil von rund 30 % gefüllt. Vor dem Füllen wird leicht geschwefelt, aber nicht filtriert oder geschönt.

Farbe:

strahlendes leicht transparentes Kirschrot

Nase:

Der *Les Argillières* ist ein offener, würziger und fruchtiger *Pommard*. Den Auftakt bilden frisch zerdrückte Walderdbeeren im eigenen Saft, Kirschen und reife Pflaumen. Dazu kommen Rauch, winterliche Gewürze und ein wenig Menthol. Getragen wird das Ganze vom typisch markanten, aber eleganten Einsatz von bestem Holz.

Gaumen:

Am Gaumen bietet der *1er Cru* viel Kirsche. Schwarze Kirschen und Sauerkirschen mit einem Hauch von Marzipan treffen auf Zimtpflaumen, etwas Schokolade und Tabak. Der Wein bietet eine exzellente Struktur und eine lebendige Säure bei einem sehr angenehmen seidigen Tannin, das den Pinot auch jetzt schon sehr elegant und offen erscheinen lässt. Mit Luft wird die Struktur immer balancierter und präziser, der Wein voller und nuancierter. Darauf muss man keine 15 Jahre warten, aber er besitzt sicher das Potential für einen solchen Zeitraum.