

## Lejeune

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

 2020, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910227010

 Pinot Noir/Spätburgunder

**Alkoholgehalt:** 1.350,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Flamiche au maroilles**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lammkarree mit Karotten, Lauch und Tomaten**

(Fleisch)

**Maibock mit Zimtkirschen, Kartoffelmandelpüree**

**und Szechuanpfeffer**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.04.2023

## Informationen zum Wein

Die Pinot-Noir-Frucht stammt aus der Lage Les Rugiens in Pommard. Der 1er Cru liegt in der Nähe des Dorfes auf der Seite Richtung Volnay und teilt sich in Les Rugiens-Hauts und Les Rugiens-Bas über 12,66 Hektar hinweg. Les Rugiens-Bas gilt neben dem Clos de Epeneaux als bester Weinberg Pommards. Ihm wird Grand-Cru-Charakter zugeschrieben. Lejeune hat seinen Besitz von 0,26 Hektar in diesem Teil des Weinbergs. Er ist geprägt von Kalk, Ton und Lehm mit viel Eisen, weshalb der Boden rot ist und der Weinberg seinen Namen Rugiens erhalten hat. Dies ist der Archetyp des kraftvollen, bodenständigen, alterungswürdigen Pommard-Stils.

Der Wein wurde im typischen Stil der Lejeune erzeugt: Jeder Bottich wurde zu etwa 30 bis 40 % 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 Beeren im Ganzen und nicht als Fruchtfleisch gären. Die gesamte Vergärung dauert rund drei Wochen. Danach wird der Wein in Holzfässer mit einem Neuholzanteil von rund 60 bis 75 % gefüllt. Das ist mehr als bei den anderen Weinen, passt aber zur Kraft, die der Weinberg in den Wein bringt. Vor dem Füllen wird leicht geschwefelt, aber nicht filtriert oder geschönt.

## Farbe

Strahlendes, leicht transparentes Kirschrot

## Nase

Der *Les Rugiens 2020* ist ein Bilderbuch-Pommard mit seiner tiefen Nase von roten und dunklen Früchten, die sich mit gegrilltem Fleisch und gegrillten Kräutern, Tamari, Unterholz und erdigen Noten mischen. Darüber liegen leicht rauchige Noten, etwas Earl Grey und etwas Minze. Mit etwas Luft schleicht sich eine sehr charmante, leicht süße Note reifer Himbeeren in die Frucht.

## Gaumen

Natürlich ist dieser *Les Rugiens* noch blutjung, aber er zeigt schon viel von seiner Klasse. Da ist eine vibrierende Energie vom Kalkboden ebenso vorhanden wie eine unruhige, dunkle, im Untergrund schwelende Mischung aus Tabak, Leder und Gewürzen, die noch auf die Eruption wartet. Auch hier wieder dunkle Früchte, etwas Fleisch und Kräuter. Es ist ein saftiger, gleichzeitig erdiger, irgendwo auch seidiger Pommard mit viel Kraft und Komplexität, aber eben auch mit einer sinnlichen Komponente. Wenn der Wein Zeit bekommt, wird das richtig gut!