

 **Lejeune**

Pommard 1er Cru "Les Argillières" AOC

 2020, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910227009

 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 gereichtem Rotkohl mit Mole
(Fleisch)

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

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.04.2023

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 2020er *Les Argillières* ist ein wunderbar offener, feinwürziger und charmanter *Pommard* mit einer leicht rauchig reduktiven Eröffnung und einer pikanten Mischung aus roter und dunkler Frucht, Kirschkonfitüre, etwas Unterholz, Minze, etwas Hefebrot und feinem Holz.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *1er Cru* saftig, dunkelfruchtig und kompakt. Die Menge an Zimtkirschen, Süß- und Sauerkirschen, dunkler Schokolade, Tabak und Gewürzen wirkt auch hier sinnlich. Gleichzeitig bietet der Pommard jahrgangsbedingt eine gewisse Wärme und Fülle, die aber von einer seidigen klaren Säure eingefangen wird. Der Gerbstoff erweist sich als reif und markant, der Wein kann sich im Finale noch etwas glätten, aber dafür hat er auch noch Zeit. Das Potential ist jedenfalls klar vorhanden.