Jérôme Galeyrand

Gevrey Chambertin "La Justice" AOP

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910248028

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gefüllte rote Paprika

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Sichuan Shrimps im Mala-Geschmack

(Meeresfrüchte)

Sichuan Chili Chicken

(Geflügel)

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.

Farbe:
Dunkles Granatrot.

Nase:
Der 2022 Gevrey-Chambertin La Justice von Jérôme Galeyrand führt die Handschrift des Winzers nahtlos fort: Die Frucht ist immer offenherzig, dabei stets mit einer gewissen Transparenz, die eine gewisse Konzentration nicht ausschließt. Die Frucht hat stets eine eigene Strahlkraft und wird von feinen Gewürznoten wie Süßholz, Sternanis und Nelke unterlegt. Dazu kommen Kakao-Nibs und eine zitrische Frische, die an Mandarinenschalen erinnert. Die florale Kopfnote erinnert an violetten Flieder. Der Richard Gere unter den Ortsweinen.

Mund:
Mit seidiger Textur ist er auch am Gaumen ein unfassbar sinnlicher Wein, geschliffen mit feiner, doch tiefgründiger Frucht und saftigem Extrakt. Die Phenolik konturiert ihn sanft am Zungensaum, kleinteilig und geschliffen wirken die Tannine fast wie feinstes Puder und verleihen ihm eine zusätzliche Süße. Kein Gramm Fett auf der Hüfte, keine Ecken und Kanten im Schlund, sondern purer, polierter Hedonisten-Kraftstoff mit nonchalantem Nachhall.