

 **Jérôme Galeyrand**

Bourgogne Pinot Noir

"Antonin" AOP

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910248025

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Crostini mit gegrillter Paprika und Ziegenfrischkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Makrelen-Rillettes mit Schwarzbrot und Rote Bete

(Fisch)

Borschtsch

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Jérôme Galeyrand gehört zu den Quereinsteigern im Burgund. Er stammt von der Loire und hat erst in den 1990ern seinen Weg ins Burgund gefunden. Nach einigen Jahren Mitarbeit in den Weingütern von Alain Burguet und Vincent Geantet hat Jérôme im Jahr 2001 seine erste Parzelle von 0,05 ha erworben. Inzwischen sind es 5,25 Hektor geworden. Er besitzt keine Cru-Lagen, doch seine Ortslagen sind von bester Qualität, vor allem was die Genetik der Reben angeht, auf die er besonderen Wert legt. Galeyrands Weinberge sind seit 2019 biologisch zertifiziert. Er betreibt intensiv Weinbergsarbeit, um im Keller dann sehr reduziert arbeiten zu können. Sein Ziel ist es, stilistisch so fein und transparent wie möglich zu werden. Tatsächlich erzeugt er Weine, die seinem ruhigen Wesen entsprechen. Es sind leise, aber nachhaltig beeindruckende, duftige, verführerische Rotweine und präzise, nüchterne und klare Weißweine mit hohem Trinkfluss.

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 Schwefel 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 Rubinrot, leuchtend und klar.

Nase:

Die Nase des Bourgogne Pinot Noir Antonin von Jérôme Galeyrand birst fast vor der Last der vollreifen dunklen Frucht: Körbewise Amarenakirschen, Maulbeeren und Holunderbeeren füllen den Bastkorb. Im Obertonbereich bereichern dunkle Schokonoten sowie leicht gewaschene Kaffeebohnen die Sinfonie. Freudvoll fruchtig mit funkelnder Tiefe und leicht rauchiger Stimme fällt es ihm nicht schwer, den Kelch hochfrequent nachschenken zu lassen.

Mund:

Super saftig fließt er über den Gaumen, das Motto glockenklar: Volle Frucht voraus bei maximalem Trinkvergnügen. Reif und tiefgründig spiegeln sich die Früchte der Nase in rubinrotem Schimmer wider, begleitet von samtigen Gerbstoffen am Zungensaum. Die reife Säure spannt sich vom Antrunk bis ins fruchtfreudige Finish. Das ist enorm viel Burgund für schmales Budget.