

 **Lejeune**

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

 2020, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910227008

 Pinot Noir/Spätburgunder

**Alkoholgehalt:** 14,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 6,4 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gebratene Scheiben von Süßkartoffeln im Pinot-Noir-Sud mit Kokosblütenzucker und frittierten**

**Flower Sprouts**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gebackener Gewürzkürbis mit Risotto und Pancetta**

(Fleisch)

**Rehfilet mit Soba-Nudeln und Pilzdashi**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.04.2023

## Informationen zum Wein

Die Pinot-Noir-Frucht stammt aus der Lage Les Poutures in Pommard. Der 1er Cru liegt gleich südlich von Les Rugiens in der Nähe des Dorfes und ist geprägt von Kalk, Ton und Lehm in einer recht humusreichen Bodenauflage. 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 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 30 % gefüllt. Vor dem Füllen wird leicht geschwefelt, aber nicht filtriert oder geschönt.

## Farbe

mittleres, leicht transparentes Kirschrot

## Nase

Der 2020er *Les Poutures* wirkt zugänglich und offen mit Noten von roter Frucht und roten Blüten, über denen ein wenig Rauch liegt. Wie üblich, wirkt die Nase dieses Weines in diesem jungen Stadium eher verhalten und braucht Zeit. Dann zeigen sich ein wenig Unterholz und Torf, Erde und Tabak. Darüber finden sich saftige Noten von Kirschen, Pflaumen und Granatapfelkernen sowie eine süße Duftnote von Pfingstrosen.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *1er Cru* süß und sinnlich in der Frucht von Kirschen, Beeren und Zwetschgen, ohne Frische vermissen zu lassen. Eine leichte Wärme liegt über der Frucht, die aber gleichzeitig von einer feinen Säure durchzogen wird. Die Aromatik der Mischung aus Waldbeeren, Kirschen und dunklem Kernobst, Tabak, Gewürzen und Tonkabohnen ist jedenfalls sehr sexy. Ebenso sind es die Tannine, die präsent sind, aber schon angenehm geschmeidig. Es ist ein *Pommard* mit Struktur und Charme, Erdigkeit und Sinnlichkeit zugleich.