

 **Lejeune**

Pommard 1er Cru "Les Poutures" AOC

 2019, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910227004

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5,2 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 Sobanudeln und Pilzdashi
(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 10.12.2021

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:

strahlendes leicht transparentes Kirschrot

Nase:

Der *Les Poutures* zeigt eine zugängliche, aber zu Beginn recht verhaltene Nase von roten Blüten und einer leicht winterlich abgeschmeckten roten Grütze, etwas gegerbtem Leder und Erde, Tabak, Pfeffer und leicht balsamischen Anklängen. Untermalt wird das von elegantem Holz und ein wenig Vanille.

Gaumen:

Am Gaumen bietet der *1er Cru* einen attraktiven Extrakt mit feiner Süße, die sich mit den Noten von roten Beeren und reifen Kirschen verbindet. Auch hier präsentiert das Holz das Beiwerk an Tabak, Leder, Gewürzen und Vanille. Die Tannine sind präsent, aber butterweich. Trotzdem besitzt der Wein viel Struktur, wirkt kompakt und fest, ist dabei aber sinnlich und charmant in seiner Frucht, die von der für einen *Pommard* typischen Erdigkeit begleitet wird.