Jérôme Galeyrand

Gevrey-Chambertin "En Billard" AOP

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910248029

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Tagine von Quitten und Dörrpflaumen mit Aubergine

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Lotte im Speckmantel mit Tomatenkompott und Sternanis

(Fisch)

Geschmorter Hase aus dem Ofen mit Maiwirsing und Polenta

(Wild)

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.
Der Gevrey-Chambertin stammt aus der Ortslage En Billard in der Nähe des Weingutskellers. Die Reben wurden 1983 gepflanzt. Nach der Handlese durch ein Team von guten Kollegen wurden die Trauben zu 70 % entrappt, in Tanks vergoren und für 24 Monate in gebrauchten Eichenfässern mit ca. 25 % Neuholzanteil ausgebaut. Es wurden 3170 Flaschen produziert.

Farbe:
Dunkles Granatrot.

Nase:
Duftig und leichtfüßig zeigt er sich in der Nase und ist unterlegt von feinen Noten nach milden Gewürzen und leichter Holzwürze. Die rote Frucht funkelt auch in der Nase, dekliniert die Kirsche sowie die wilde Himbeere und wird getoppt von einem fliederhaften Aroma, das ihm seinen floralen Touch verleiht. Muskatblüte, Süßholz und Nelke runden das Bouquet ab.

Mund:
Im Antrunk ist der 2022 Gevrey-Chambertin En Billard von Jérôme Galeyrand mittelkräftig mit fein gewirkter Struktur und der alles definierenden Frucht. Die dunkle Waldfrucht oszilliert von der Himbeere zur Brombeere und zeigt sich bereits sehr offenherzig. Die Tannine sind präsenter als bei den anderen Weinen Galeyrands, bewegen sich aber dennoch eher im niedrigen mittleren Bereich. Der 2022er Jahrgang ist erstaunlich offen und präsent, ohne dabei sein Potenzial zu verbergen. Ein Wein für große Gläser mit guter Zukunft.