



**Jérôme Galeyrand**

# *Marsannay "La Combe du Pré" AOP*



, 750 ml



France,



9910248005



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l



## **Food recommendations**

from Christoph Raffelt

**Franz. Landbrot mit Schinken, Eggs Benedict,  
geschmorten Pilzen und Sauce Hollandaise**

(Fleisch)

**Skrei mit Senfsauce, frittierten Flower Sprouts und  
Bratkartoffeln**

(Fisch)

**Beef Ribs mit Roquefort-Sauce**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.01.2023

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.

## Information zum Wein

Der *Marsannay La Combe du Pré* stammt aus der 4.3 Hektar umfassenden Lage La Combe du Pré. Sie ist nördlich ausgerichtet, befindet sich auf einer Höhe von 300 Metern, gilt als eine der kältesten der Gemeinde und liegt unterhalb vom Wald de la Combe du Pré. Auf diesem Lieu-dit wird auf 3,55 Hektar Rotwein erzeugt. Der Rest ist dem Rosé vorbehalten. Die Reife der Trauben erfolgt jedes Jahr eine Woche später als in Gevrey-Chambertin. Galeyrand besitzt 0,5 Hektar. Die Weinbergsarbeit ist biologisch, teils biodynamisch und arbeitsintensiv. Der Pinot Noir wurde weitgehend entrappt in Tanks vergoren, der Ausbau fand über zwölf Monate in gebrauchten Eichenfässern (228 l) mit wenig Neuholzanteil (15 bis 20 %) statt. Jérôme nutzte ausschließlich einheimische Hefen, es gab keine Schönung, keine Enzyme und nur eine leichte Filtration (sofern nötig) sowie keine oder wenn, dann nur sehr geringe Dosen von SO<sub>2</sub>.

## Farbe

leuchtendes tiefes Rubinrot

## Nase

Der rote *Marsannay* aus der Lage La Combe du Pré öffnet sich mit einem intensiven Duft von saftigen jungen Kirschen sowie von etwas Holz und Karamell. Letzteres passt mit seiner leicht warmen Note sehr gut als Kontrapunkt zu den überwiegenden herzhaft frischen Aspekten dieses Weines.

## Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der Pinot Noir saftig, druckvoll und kühl mit einer ordentlichen Portion frischer, ja geradezu explosiver Säure, die ideal proportioniert ist für einen solch großzügigen, saftigen und eleganten Jahrgang. Die dunkle jugendliche Frucht ist saftig, das Tannin fein und seidig. Man schmeckt hier viel Energie und eine angenehme Kernigkeit neben den eleganten Zügen, über die der Wein verfügt.