Jérôme Galeyrand

Bourgogne Pinot Noir "Antonin" AOP

, 750 ml

France,

9910248036



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gebratene Maitake-Pilze mit geröstetem Topinambur, Haselnuss und Sherry-Jus (vegetarisch)

Schweinefilet vom Mangalitza mit Pfifferlingen und Selleriecreme (Schwein)

Gebratener Aal mit Rotweinschalotten und karamellisiertem Chicorée (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.06.2026

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.

Farbe
tiefes, intensive Kirschrot mittlerer Transparenz

Nase
Der 2023er *Antonin* ist ein Pinot Noir mit einem reifen Bukett von Schwarzkirschen, süßen Pflaumen und Brombeeren, die von Heckenrosen, etwas Unterholz und Zimt begleitet werden. Der Wein wirkt in der Nase offen, üppig und einladend mit feinen Nuancen.

Gaumen
Am Gaumen verfügt der *Antonin* über runde, geschmeidige Tannine mit einer ähnlich reifen Frucht, wobei hier noch Noten von Walderdbeeren und dunklen Himbeeren hinzukommen. Der Pinot wirkt vollmundig und geschmeidig, lang und feinwürzig. Gourmandise!