Jérôme Galeyrand

Côte de Nuits-Villages "Vieilles Vignes" AOP

, 750 ml

France,

9910248037

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kaninchenrücken mit Senfblüten, Erbsen und Kerbel (Wild)

Wachtel mit Aprikose, Estragon und jungem Fenchel (Geflügel)

Gefüllte Zwiebel mit Belugalinsen, schwarzem Knoblauch und Pilzjus (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.06.2026

Information zum Wein
Der *Côtes de Nuits Vieilles Vignes* stammt von 0,36 Hektar im *climat* En Vignois in Brochon. Die Weinbergsarbeit ist (seit 2019 zertifiziert) biologisch, teils biodynamisch im Guyot- oder Cordon-de-Royat-Schnitt. Die Reben wurden 1947 und 1960 in Südostlage im mittleren Hang gepflanzt. Der Pinot Noir wurde zu 85 % entrappt in Tanks vergoren, nachdem die Beeren eine knappe Woche lang kalt mazeriert wurden. Der Ausbau fand 12 bis 16 Monate lang in gebrauchten Eichenfässern (228 l) mit rund 20 % Neuholzanteil 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_2. Es ist das letzte Jahr für diesen Wein. Er wird 2024 durch den *Fixin Sélection Pinots Fins* ersetzt.

Farbe
tiefes, intensives Kirschrot mittlerer Transparenz

Nase
Das Bukett des *Côtes de Nuits Villages Vieilles Vignes* besticht von Beginn an durch intensive, reife Kirsch-, Himbeer- und Brombeernoten. Die Frucht wirkt fast gebacken, wie in einem Kuchen mit ein wenig Streuseln und *Quatre-épices*, aber ohne, dass es zu üppig oder zu reif wirken würde. Zumal es noch einige kühle und steinige Noten im Pinot zu finden gibt.

Gaumen
Den Gaumen füllt der Wein auf angenehme Weise voll und ganz aus. Der Pinot wirkt reif, elegant und saftig, würzig und seidig. Es ist ein Pinot noir, den man jetzt schon trinken will, der sich offen präsentiert mit einer runden Säure und einem ebenso seidigen Tannin.