

 **Jérôme Galeyrand**

# *Gevrey Chambertin "La Justice" AOP*

 2023, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910248041

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Milchlammrücken mit schwarzen Oliven, Auberginen-Caviar und Rosmarinjus (Lamm)

Gebackener Knollensellerie mit Café-de-Paris-Butter und jungen Kräutern (vegetarisch)

Gebratene Wachtel mit Steinpilz-Crème, confierten Schalotten und Sauce Albufera (Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.06.2026

## Information zum Wein

Dieser *Gevrey-Chambertin* stammt aus der Ortslage La Justice. Sie befindet sich unterhalb der D974, weshalb sie eigentlich zu den weniger beachtenswerten Lage gezählt werden würde, wäre da nicht eine Verwerfung von Comblanchien-Kalkstein, der diese Lage prägt. Darüber befindet sich eine sandige Auflage, die für eine gute Drainage sorgt. Die Reben von Jérôme sind hier 60 bis 70 Jahre alt und von sehr guter Qualität, sodass er sie auch für die *Selection massale* nutzt. Die Weinbergarbeit ist biologisch, teils biodynamisch und sehr arbeitsintensiv. Der Pinot Noir wurde zu ca. 80 % entrappt in Tanks vergoren, der Ausbau fand 14 Monate in gebrauchten Eichenfässern (228 l) mit bis zu 25 % 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<sub>2</sub>.

## Farbe

Mittleres, transparentes Rubinrot

## Nase

GaleyRANDS *Gevrey-Chambertin La Justice* präsentiert sich im Auftakt noch leicht reduktiv mit Anklängen von Teer, die jedoch eher wie ein Echo oder eine Erinnerung wirken und schnell übergehen in attraktive Noten von Himbeeren und Walderdbeeren, Pflaumen und Kirschen in Verbindung mit Waldboden, Unterholz, etwas Eisenstein und Kräutern.

## Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Pinot Noir dann reif, saftig, elegant und finessenreich. Das Tannin wirkt wie mit Wasserschleifpapier poliert, die Säure reif und sinnlich, die Frucht leicht kandiert und wie eingebettet in fluffigen Kuchenteig. Ein sinnlicher, zugewandter Wein mit Anklängen von confierten Erdbeeren im langen Finale. Das möchte man jetzt schon trinken.