Jérôme Galeyrand

Marsannay "Est-Ouest" AOP

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910248038

Pinot Noir/Spätburgunder



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geschmortes Perlhuhn mit Kohl und Speckwürfeln (Geflügel, Schwein)

Entenbrust mit Johannisbeerjus und gegrillten Aprikosen (Geflügel)

Ravioli mit confierter Aubergine, Tomatenessenz und Basilikumöl (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.06.2026

Information zum Wein
Der *Marsannay Est-Ouest* stammt von 1980 gepflanzten Reben in zwei unterschiedlich ausgerichteten Parzellen, im mittleren Hang vornehmlich aus La Combe du Pré, dem höchstgelegenen *climat* von Marsannay (zusammen mit Les Echezeaux). Dieses ist geprägt von Ostrea Acuminata-Mergel (eine Art mergeliger Kalkstein, der aus zahlreichen kleinen Austernfossilien besteht, die durch eine feinkörnige, tonreiche Matrix zusammengehalten werden). Die Weinbergsarbeit ist (seit 2019 zertifiziert) biologisch, teils biodynamisch. 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.

Farbe
tiefes, intensives Kirschrot mittlerer Transparenz

Nase
Der *Marsannay* wirkt in der Nase präzise definiert mit sowohl warmen als auch kühlen Noten von roten Beeren, Brombeeren, Süß- und Sauerkirschen, Unterholz und warmem Waldboden, einem Hauch von Tawny-Port und süßen Gewürzen.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Pinot noir saftig und luftig mit geschmeidigen Tanninen und einer runden, aber präsenten Säure. Jérômes 2023er Jahrgang wirkt durchweg geschmeidig und offen und so ist es auch mit dem *Marsannay*, der am Gaumen dunkelbeeriger wirkt als im Duft und einen reifen, köstlichen Eindruck hinterlässt.