

 **Jérôme Galeyrand**

# *Bourgogne Chardonnay* *"Orane" AOP*

 2023, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910248030

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 14,0 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Escargots de Bourgogne mit Knoblauch, Petersilie und Butter  
(Schnecken)

Gebratene Jakobsmuschel auf Blumenkohlpüree mit geröstetem  
Blumenkohl und Nüssen (Meeresfrüchte)

Pilztarte mit Comté (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.06.2026

## Information zum Wein

Der *Bourgogne Chardonnay Orane*, benannt nach Jérômes Tochter, stammt von 0,42 Hektar in Brochon, Flagey-Echezeaux und Gilly-lès-Cîteaux. Die Weinbergsarbeit ist biologisch, teils biodynamisch und sehr arbeitsintensiv. Der Chardonnay wurde als Ganztraube angequetscht und in einer mechanischen Korbpresse gepresst. Die Gärung fand in Tanks statt, der Ausbau zwölf Monate in gebrauchten Eichenfässern (228 l) mit wenig Neuholzanteil. 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

recht volles Gelb

## Nase

Der *Bourgogne Chardonnay Orane* öffnet sich mit Noten von mürbem Kernobst, reifen Zitronen und saftigem Steinobst, das sich mit Nüssen, süßen Gewürzen und Gestein verbindet. Der Chardonnay wirkt reif und gereift.

## Gaumen

Am Gaumen bestätigt der Wein den aromatischen Eindruck. Die reife, weiß- und gelbfleischige Frucht wirkt saftig und fruchtsüß, der Chardonnay extraktreich, voll und rund mit einem Oberton von pikant bitteren Zitruschalen und leichter Salzigkeit im Finale.