Jérôme Galeyrand

Gevrey-Chambertin "En Billard" AOP

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910248042

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Taubenbrust mit Roter Bete, Sauerkirschen und leicht geröstetem Buchweizen (Geflügel)

Steinbutt auf der Haut gebraten mit Pilz-Duxelles und leichter Pinot-Noir-Jus (Fisch)

Marokkanische Pflaumentajine mit Harissa und Couscous (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.06.2026

Information zum Wein
Der *Gevrey-Chambertin* stammt aus der Ortslage En Billard in der Nähe des Weingutskellers. Jérôme verfügt hier über 0,26 Hektar. Die Reben wurden 1987 gepflanzt. Die Weinbergsarbeit ist biologisch, teils biodynamisch und sehr arbeitsintensiv. Der Pinot Noir wurde zu 80 % entrappt und spontan nach einigen Tagen kühler Vorvergärung in Tanks vergoren. Der Ausbau fand über 12 bis 16 Monate in gebrauchten Eichenfässern (228 l) mit bis zu 20 % Neuholzanteil statt. Jérôme nutzte ausschließlich einheimische Hefen, es gab keine Schönung, keine Enzyme und nur eine leichte Filtration (sofern nötig) sowie keine Dosen von SO_2 oder wenn, dann nur sehr geringe.

Farbe
recht transparentes Karminrot

Nase
Der *Gevrey-Chambertin En Billard* bietet einen umwerfend charmanten und eleganten Duft von Kirsch-Clafoutis, Sauerkirschen, reifen Waldbeeren, etwas Zimt und feinem Holz, Vanille, einem Hauch von Süßholz und etwas Eisenstein. Der Wein wirkt reif, warm und offen.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der *Gevrey-Chambertin* geradelinig, würzig und reif mit vornehmlich dunklen Noten, saftiger Waldfrucht, etwas Tabak und Eisen, Kräutern, Gewürzen und einem Hauch von Pfeffer. Ein tiefer, langer *Gevrey* mit angenehmer Fülle, Finesse und Länge.