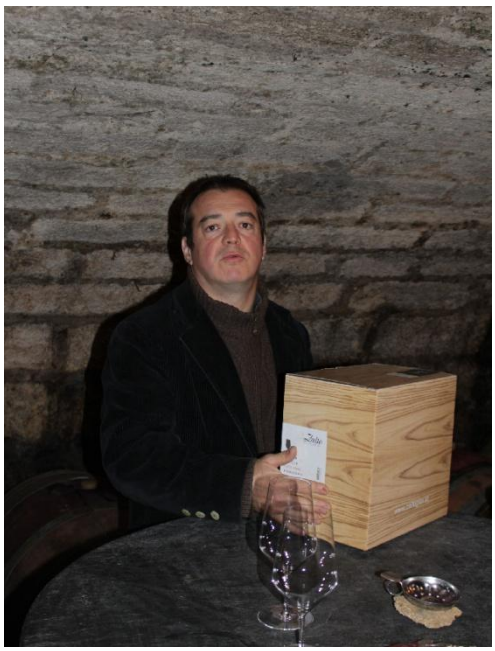
Comblanchien, das Tor zur Côte de Nuits ©Comblan

Jérôme Galeyrand

Die Perfektion des Terroirs

Im Jahr 2002 verliess Jérôme Galeyrand seine Stelle als Ingenieur im Nahrungsmittelsektor, um seiner neuen Leidenschaft, dem Wein nachzugehen. Alles begann aber fünf Jahre zuvor, als er sich im Landwirtschaftlichen Ausbildungszentrum von Beaune, dem CFPPA, ausbildete und anschliessend ein paar Praktiken bei Alain Burguet und Gilles Roblet absolvierte. Da lernte er die Kunst des Vinifizierens und der guten Arbeit im Weinberg. Seine Liebe für die Weine, welche genau das widerspiegeln, was in den Terroirs steckt, wo sich die Rebstöcke befinden, entstand. Um seitdem nie mehr gebremst zu werden.

Im Jahr 2002, während er bei Vincent Geantet, Domaine Geantet-Pansiot, arbeitet, kauft der junge und dynamische Winzer seine erste Parzelle im 1.98ha kleinen Lieu-dit Les Retraits in Comblanchien. Die Lage grenzt an das renommierte 1er Cru Climat und Monopollage von Jacques Frédéric Mugneret, das Clos de la Maréchale. Man könnte schlechter beginnen… Das Burgund bleibt aber, was es ist und die beste Lage in den Händen eines ungeschickten Winzers wird nie zur Erzeugung grossartiger Weine führen. Genau da kommt das Talent von Galeyrand zum Vorschein. Die Erzeugnisse des in Saint-Philibert wohnhaften Winzers strahlen Finesse, Frische, Dichte und Präzision aus. Es sind keine überschwänglichen Produkte für Liebhaber expressiver Jahrgänge wie 2009. Stattdessen sind Klasse und Authentizität in den Weinen klar vorhanden. Saint-Philibert ist nur 5 Km von Gevrey-Chambertin entfernt, Jérôme Galeyrand hat grosses Interesse daran, diese Perfektion anzustreben, um sich selber durchzusetzen. Im Jahr 2003 übernimmt er eine kleine Domaine in Brochon. Im Jahr 2004 startet er seine Négoce-Aktivität. Im Jahr 2005 kauft er Weinberge in Fixin und in Marsannay dazu. Auf die Dauer lernt Galeyrand immer mehr, er entwickelt sich zum Apostel des naturnahen Weinbaus, verbringt immer mehr Zeit im Weinberg und verfolgt akribisch die Entwicklung der Natur. Ab 2012 arbeitet er völlig nach der Lehre der biologischen Landwirtschaft. Im Jahr 2015 gelangt er schliesslich zur Ordination, er arbeitet nur noch biodynamisch.



Als Vinifera-Mundi ihn im November 2015 besucht, macht er uns auf die versteckten Lügen der Weinbaulehre aufmerksam. Von Lüge will er allerdings nicht sprechen. In der Weinbauschule lernt ein zukünftiger Winzer, dass Schwefelung während der Weinerzeugung unverzichtbar sei. 12 bis 15gr/ha Schwefel seien erforderlich. Sulfite sind bekanntlich ungesund. Galeyrand beginnt sehr früh, sich Fragen zu stellen. Ist es wirklich so, wie es die Studenten im Weinbau lernen oder werden die Schulen durch die Chemieindustrie mitfinanziert? Heute setzt er nur noch 4 bis 5gr/ha Schwefel ein. Nachdem er selber festgestellt hat, dass es absolut keine Qualitätseinbussen gibt! Nicht die Chemie, sondern das Terroir, und zwar mit der Hilfe des

Winzers, bestimmt die Qualität eines Weins. Dafür stellt sich Galeyrand Mitte November 2015 andere Fragen über die Sorglosigkeit der Firmen, welche behaupten, den Winzern zu helfen. Noch viel zu selten ist die Rede von neuen oder wieder auftretenden Rebenkrankeiten wie Esca, Eutypiose und Black Dead Arm. Krankheiten, über welche der Spiegel bereits im April 1990 einen Bericht geschrieben hat, welche aber auch drohen, wieder akut zu werden.

Was den Weinbaustil anbelangt, hält Jérôme Galeyrand klare Richtlinien ein. Die Ernte erfolgt für alle Weine manuell und in kleinen Kistchen, die Trauben werden auf einem geeigneten Tisch sortiert, zu 50 bis 70% entrappt, Pigeage wird immer wieder durchgeführt, ausschliesslich natürliche Hefe wird verwendet, es wird möglichst wenig Holz eingesetzt, ein Wein muss in erster Linie die Eigenschaften des Terroirs widerspiegeln. Die Fässer werden jedes Jahr zu 20% ersetzt, wobei die Domaine mit zwei Küfern arbeitet, deren Fässer bekanntlich neutral bleiben, Meyrieux, einem neben Nuits-Saint-Georges angesiedelten Unternehmen, und der Fassbinderei Stockinger, in Österreich.

Im Jahr 2015 bzw. anfangs 2016 umfasst die Domaine 4.9ha Weinberge in den Appellationen Gevrey-Chambertin, Fixin. Marsannay, Côte de Nuits Villages, Morey-Saint-Denis und Bourgogne. Jährlich werden zwischen 20 und 25'000 Flaschen abgefüllt und zu 50% in verschiedene Länder exportiert, darunter Japan, USA, Belgien, Südkorea, Hong-Kong, Grossbritannien und Spanien. VinsMotions hat mehrere Jahrgänge in die Schweiz importiert und wir hoffen, dass sich die Zusammenarbeit zwischen zwei Puristen fortsetzen wird. In Frankreich bieten Restaurants der Grande Gastronomie die Weine der Domaine an, wobei Privatkunden etwa 20% der Kundschaft entsprechen.

©Jérôme Galeyrand

Die Weine

Die Weine, welche im vorliegenden Bericht bewertet werden, wurden, einerseits in Zürich, andererseits auf dem Weingut von Jérôme Galeyrand verkostet. Die Domaine wurde Mitte November 2015 besucht und die Verkostung erfolgte am 25. Januar 2016 in Zürich. Alle Weine wurden blind verkostet.

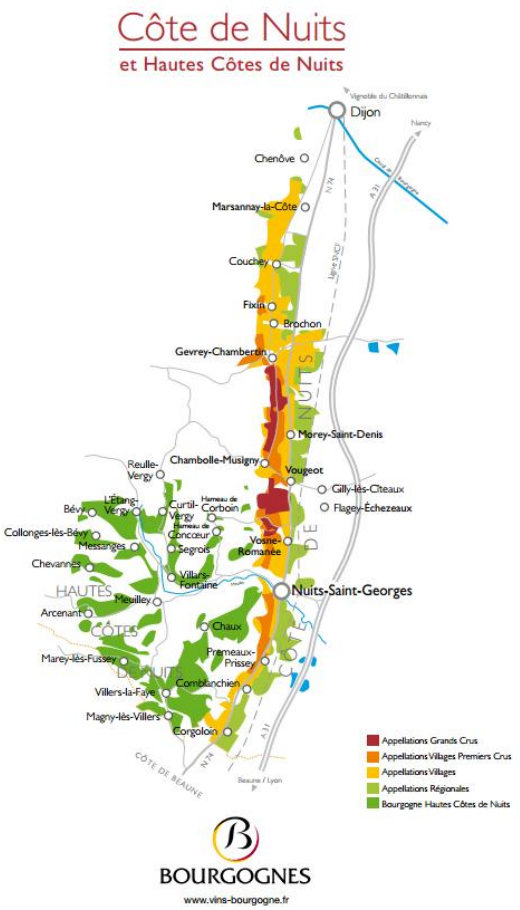
Die Verkostung in Zürich

Die Weine werden in der Reihenfolge des Service bewertet. Wie immer, wenn die Anlässe von Vinifera-Mundi im Restaurant Carlton stattfinden, bestimmt Thomas Kern, der Sommelier, die Reihenfolge der Weine.

Côte de Nuits Vieilles Vignes Villages 2006

Eine sehr gelungene Serie, welche viel Beifall bei den Teilnehmern der Verkostung gefunden hat. Mit diesem Erzeugnis beweist Jérôme Galeyrand, dass es nicht nötig ist, horrende Preise zu bezahlen, um im Burgund unwiderstehliche Weine zu finden. Die Frage stellt sich allerdings immer wieder: Was erwartet der Konsument? Einen grandiosen Wein, an welchen er sich Jahre später noch erinnern wird, oder einen für einen ganz angenehmen Abend zwischen guten Freunden?

Die Rebstöcke des Côte de Nuits Villages wachsen auf zwei völlig unterschiedlichen Parzellen. In Comblanchien, also im Süden von Prémeaux-Prissey wurden die Rebstöcke 1925 und 1932 angepflanzt. Gegen jegliche Erwartung zeigt der Boden an diesem Ort viel mehr Widerstand zum Kalk als in Brochon, im angrenzenden Norden von Gevrey-Chambertin, wo sind die andere Parzelle befindet. Hier wurden die Rebstöcke 1947 angepflanzt. Die Trauben beider Parzellen werden separat ausgebaut und eine „Assemblage“ erfolgt jeweils kurz vor der Abfüllung.



Klicken Sie das Bild an, um es zu vergrössern

Expressive, zugleich delikate und reintönige Nase, geschliffen und mit einer schönen Komplexität. Frische, schwarze Beeren, aber auch viele, saftige Kirschen. Wirkt zunächst entwickelt, gewinnt mit der Zeit an Volumen und an Frische, tolle Würze, feine Fruchtsüsse. Fruchtgelee im Auftakt. Saftiger, sinnlicher Gaumen mit einer guten, feingliedrigen Struktur. Wiederum viele Kirschen, feine Tannine, tolle Säure, lang anhaltender, würziger Abgang. **16.75/20** (87/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 16.58/20. 11. Rang der Verkostung.

Côte de Nuits Vieilles Vignes Villages 2013

Volltraubenvergärung oder einfach der florale Charakter des Jahrgangs? Breites, anspruchsvolles und subtil komplexes Bouquet, präsentes, doch gut eingebundenes Holz, schöne, ausgereifte Frucht, schwarze Johannisbeeren, Kirschen, etwas Tabak, feine Würze, ein Hauch animalische Komponenten. Viel Fleisch im frischen, noch sehr jugendlichen und knackigen Gaumen. Runde, feinkörnige Tannine, stützende Säure, etwas Fruchtlikör. Dürfte an Rasse zulegen. Unbedingt noch einige Jahre warten. Verspricht einiges. **17/20** (88-89/100).

Die vier Côte de Nuits Vieilles Vignes Villages

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.13/20. 9. Rang der Verkostung.

Dieser Wein kostet €19.90 ab Hof.

Côte de Nuits Vieilles Vignes Villages 2005

Komplex, tief, rassig, äusserst reintönig und geschliffen, präzis und immer noch jung. Grossartige Nase mit reifen und vielschichtigen, roten bis dunklen Beeren im Übermass. Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren, Pflaumen, wieder diese tolle Würze… Einzelne, alkoholische Noten verlangen noch eine weitere Reifezeit von zwei bis drei Jahren. Im Hintergrund lassen sich schliesslich etwas Tabak und Leer wahrnehmen. Grosszügiger, tiefsinniger Gaumen mit einer tollen Frische. Lang anhaltender, jugendlicher Abgang, Tannine in Hülle und Fülle, welche dazu führen, dass der Wein etwas abtrocknend wirkt. **16.75/20** (87/100).

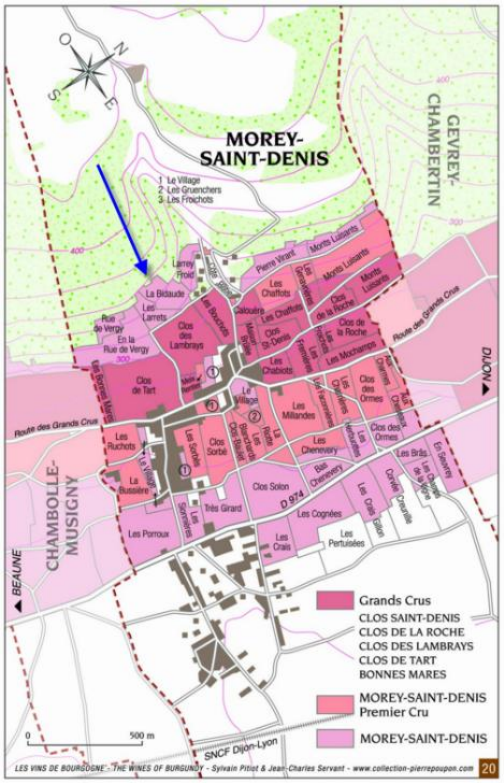
Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.17/20. 7. Rang der Verkostung.

Côte de Nuits Vieilles Vignes Villages 2009

Zunächst introvertiert. Die Ruhe vor dem Sturm. Mit der Zeit entwickelt sich eine mächtige, breite, tiefe, aber auch harmonische und sinnliche Nase mit dunkler Frucht im Quadrat sowie wiederum dieser Würze und viel Leder, das Holz ist noch präsent, es fehlt aber aktuell noch an Eleganz. Unbedingt warten. Geschmackvoller, generöser Gaumen mit schwarzer Frucht im Quadrat, einem Hauch Brombeerstrauch, spürbarem Alkohol, kräftigen Tanninen… Einlagern und noch mindestens fünf Jahre warten. Potentielles, grosses Kino, aber die Finesse fehlt aktuell noch. **17/20** (88-89/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.17/20. 7. Rang der Verkostung.

Morey-Saint-Denis (Villages) La Bidaude 2009



©BIVB

Tolle Würzigkeit im komplexen und aufgeschlossenen Bouquet. Sehr frisch und geradlinig. Viele, rote Früchte, animalische Komponenten, schwarze Beeren, etwas Lakritze, ein Villages, der positiv überrascht, mit Charakter und Format. Wiederum eine schöne Komplexität im kräftigen und ausgewogenen Gaumen, Alex Nussbaumer, der Geschäftsleiter der Wein-Boutique VinsMotions und ein eingefleischter Burgunder-Kenner, sagt uns, 2009 sei kein einfacher Jahrgang für Galeyrand gewesen. Die Kraft des Jahrgangs gegen die Sucht nach der maximalen Finesse des Winzers… Üppige Frucht mit verschwenderischen Johannisbeeren. Unbedingt zwei bis drei Stunden im Voraus entkorken. Grossartiger, ausgefeilter Abgang mit dem klassischen Morey-Touch. Kann problemlos noch mehrere Jahre reifen. **17.25/20** (90/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.54/20. 2. Rang der Verkostung.

Gevrey-Chambertin 1er Cru Cherbaude 2006

Eine für den Jahrgang klassisch introvertierte Nase, welche viel abverlangt. Mit der Zeit entwickelt sich ein breites Bouquet reifer, dunkler und roter Beeren. Wirkt nicht unbedingt hedonistisch, dafür reintönig und doch sehr gut vinifiziert. Man merkt, dass Galeyrand das Beste aus dieser hochkarätigen Lage in diesem nicht

besonders ausdruckvollen Jahrgang geholt hat. Grossartiger, üppiger Auftakt, welcher sich in einem wunderschön widersprüchlichen Gaumen fortsetzt. Zugleich generös und wieder introvertiert, man merkt, welche Kraft der Natur hinter der Zwangsjacke des Jahrgangs steckt. Präsente Säure und bestimmt noch viel zu jung. **17/20** (88-89/100).

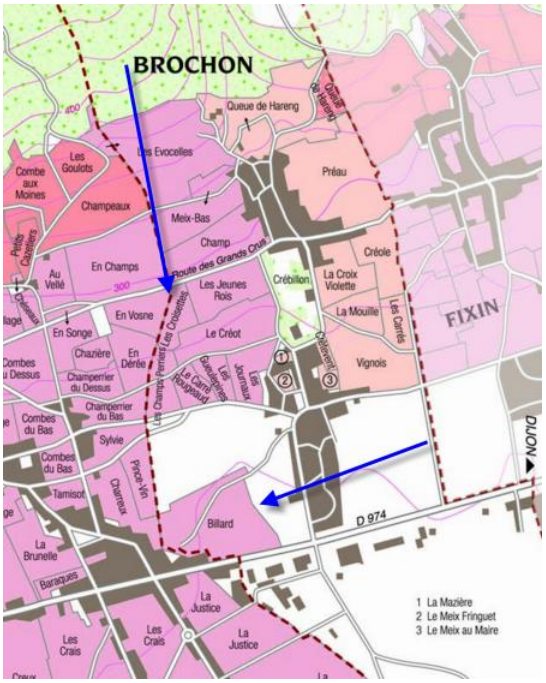
Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.13/20. 9. Rang der Verkostung.

An diesem Wein scheiden sich die Geister. Die einen finden ihn umwerfend und erteilen ihm mindestens 18/20, andere werfen ihm seine wahrgenommene Reife vor und bewerten ihn deutlich weniger gut. Es hat sich schliesslich auch um das Erzeugnis mit der grössten Abweichung zwischen der besten und der schlechtesten Bewertung gehandelt. Unser Redaktor Adrian van Velsen, der an der Verkostung nicht dabei sein konnte und später diesen Wein aus einer anderen Flasche verkostet hat, erteilt ihm 18/20. Was also den Eindruck bekräftigt, dass dieses Erzeugnis auf keinen Fall zu unterschätzen ist.

Gevrey-Chambertin (Villages) En Billard 2013

Die Weine der zweiten Serie

Wir haben dieses Erzeugnis in unserem im Januar 2015 herausgegebenen Bericht „Gevrey-Chambertin, die 1er Crus des Jahrgangs 2013“ bewertet. Der sympathische Winzer produzierte 2013 keinen 1er Cru. Entweder stimmt die Qualität eines Weins oder er wird nicht produziert... Wir sind allerdings der Meinung, dass beide Gevrey-Chambertin, „En Billard“ und „Vieilles Vignes En Croisette“ in diesem Jahrgang stolze Vertreter der Appellation waren und haben uns dafür entschieden, sie in diesem spezifischen Bericht zu empfehlen. Wir geben hier unsere damaligen Notizen wieder und ergänzen sie.



Klicken Sie das Bild an, um mehr Infos über Gevrey-Chambertin anzuzeigen. ©BIVB

Der Villages «En Billard» 2013 zeigte sich Mitte November 2014 verschlossen und im Januar 2016 immer noch sehr verhalten. Ein komplexes, ausgefeiltes und langgliedriges Bouquet ohne Ecken und Kanten, dafür mit einer umwerfenden Präzision der frischen Frucht bietet sich an. Die aromatische Reintönigkeit verführt buchstäblich. Schwarze Johannisbeeren, rote Beeren, einzelne, animalische Komponenten und florale Noten gestalten aktuell das vielversprechende Aromaspektrum. Besonders interessant ist es auch, am leeren Glas zu riechen, es strömen Düfte ausgereifter Pflaumen und Feigen aus. Der Gaumen wirkt köstlich, ja sogar süffig, und bietet feine, süssliche Noten. Tolle Struktur, welche auf feingliedrigen Tanninen, einer angenehmen Säure und einer grossartigen, mineralischen Grundlage beruht. Eine Delikatesse und ein Muss. Mitte November 2014 17+/20, heute **17.5/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.42/20. 5. Rang der Verkostung.

Dieser Wein kostet €30.- ab Hof.

Gevrey-Chambertin (Villages) En Croisette Vieilles Vignes 2005

Eine Herausforderung. Wir befürchteten zunächst einen Fehler beim Kork, doch hat sich das Ganze innerhalb weniger Minuten besonders vorteilhaft entwickelt. Grundsätzlich war es eine mutige Entscheidung, einerseits Villages-Weine nach einem 1er Cru in der vorherigen Serie auszuschenken, andererseits drei Jahrgänge des En Croisette einem Bonnes Mares gegenüberzustellen. Die Reaktion der Teilnehmer hat es aber gezeigt. Der Villages Wein musste sich vor gar nichts verstecken und verteidigte ganz stolz seinen Platz. Was schliesslich die hervorragenden 2. und 4. Ränge der Jahrgänge 2013 und 2005 beweisen, während der 2009er auf den 7. Rang gelangt ist.

Der Charakter des Jahrgangs, eine dunkle Nase mit vielen schwarzen Beeren, auch Waldbeeren, Zwetschgen, etwas Dörrpflaumen, einem Hauch Lakritze (erinnert mich an die Lakritzeschnecken meiner Kindheit), sehr expressiv und dicht. Schnapsig und noch sehr jung, kann noch lagern. Harmonisch und sehr appetitlich, grosses Potential. Feine, doch präsente Tannine, gute Säure, ein noch prägnanter Alkohol zeichnen den süffigen Gaumen aus. Die Frucht wirkt wie in einem generösen und geschmackvollen Kompott. Es gibt viel zu knabbern in diesem Wein. Nicht ganz im geschliffenen Stil des Winzers, trotzdem durchaus gelungen. **17.5/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.5/20. 4. Rang der Verkostung.

Bonnes Mares (Grand Cru) 2006

Eingekaufte Trauben, die Rebstöcke gehören Pierre Naigeon. Dieser besitzt zwei Parzellen in der Appellation und produziert Jahrgang hin oder her ca. 1‘200 Flaschen. Im Jahr 2006 durfte Galeyrand 600 Flaschen ausbauen. Beide Parzellen befinden sich im oberen Teil der AOC, welcher berühmt ist, um die Erzeugung besonders aromatischer und finessenreicher Weine zu ermöglichen. Dies erklärt eindeutig die grosse Klasse des Weins von Jérôme Galeyrand. Die Verbindung eines solchen Terroirs mit dem Können eines begabten Winzers führt, auch in einem schwierigen, nicht besonders expressiven Jahrgang wie 2006, zu diesem Ergebnis. Die Nase bietet eine tolle Komplexität, viel Rasse in einem geschliffenen und dichten Stil, mit delikaten Düften dunkler Beeren auf einer floralen Grundlage. Feiner, mineralischer Gaumen mit einem Hauch Kräutern und etwas Alkohol. Eine tolle Leistung. **18/20** (93/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.79/20. 1. Rang der Verkostung.

Gevrey-Chambertin (Villages) En Croisette Vieilles Vignes 2009

Eindeutig ein grosser Wein präsentiert sich hier. In einem ähnlichen Stil wie der 2005er, dennoch viel geschliffener und harmonischer. Frisches Bouquet mit perfekt eingebundenem Holz, vielen, schwarzen Beeren, darunter Johannisbeeren,… Rassig und ausdrucksvoll. Das war mutig, den Croisette 2009 gleich nach dem Bonnes Mares auszuschenken, doch ist dieses Erzeugnis dieser Herausforderung gewachsen. **17.5/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.38/20. 6. Rang der Verkostung.

Gevrey-Chambertin (Villages) En Croisette Vieilles Vignes 2013

Straffes, kräftiges, aber auch frisches und vielschichtiges Bouquet mit vielen schwarzen Beeren, darunter Johannisbeeren (Cassis), aber auch roten Früchten, floralen Akzenten und erdigen Noten. Nicht zuletzt ein Hauch Würze im Hintergrund. Selbstverständlich noch sehr jung, etwas zurückhaltend, aber auch vielversprechend. Es gibt deutlich mehr als nur Villages in dieser Nase. Geschmeidiger, samtiger und kräftiger Gaumen, finessenreich und komplex, ein charaktervoller Wein mit viel Eleganz. **17.5/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.54/20. 2. Rang der Verkostung.
Dieser Wein kostet €35.- ab Hof.

Der Besuch des Weinguts

Der Besuch des Weinguts wird mir noch lange in Erinnerung bleiben. Zunächst holte mich Jérôme Galeyrand auf der Domaine Harmand-Geoffroy ab, wo ich vorher den sympathischen Philippe Harmand besuchen und alle Weine des Jahrgangs 2013 sowie einige des folgenden Jahrgangs verkosten durfte (der Bericht wird aktuell geschrieben). Wir fuhren dann nach Saint-Philibert, wo sich das kleine Haus von Jérôme mit unterirdischem Keller befindet. Die Domaine befindet sich an zwei anderen Adressen.

Hier, im Keller, in welchem etwa 110 Fässer –die Produktion eines guten Jahres- gelagert werden können, geht es nicht darum, jedes einzelne Erzeugnis zu verkosten, sondern um Nuancen, um Kultur, um Technik, zusammengefasst um Philosophie. Wir unterhalten uns über die Winzerausbildung und darüber, was ein Jugendlicher, der später diesen edlen Beruf ausüben möchte, alles lernen muss. Alles, was im Sinne der Chemieindustrie ist und warum eine chemische Behandlung besser ist als eine andere. In diesem Studium gibt es keinen Platz für nachhaltige Landwirtschaft, noch weniger für Biodynamik oder für weitere, alternative Methoden. Im Verlauf der Zeit merkte Jérôme Galeyrand, dass die Menge Sulfit per Hektar zum Beispiel um 2/3 reduziert werden kann… Und doch wurden auch Weine verkostet. Zunächst Weine des Jahrgangs 2014. Diese Verkostung bildete ein Highlight, wie wir es dann insbesondere mit der zweiten Serie illustrieren.

Marsannay Villages La Combe du Pré 2014

Das 4.30ha grosse, nördlich gerichtete Lieu-dit La Combe du Pré befindet sich auf einer Höhe von 300m.ü.M. und gilt daher als eines der kältesten der Gemeinde. Es liegt unterhalb vom Wald de la Combe au Pré und eine benachbarte Lage heisst En la Montagne (auf dem Berg). Auf diesem Lieu-dit werden 3.55ha der Erzeugung roter Weine gewidmet. Auf den übrigen 0.75ha werden schliesslich Roséweine produziert. Die Reife der Trauben erfolgt jedes Jahr eine Woche später als in Gevrey-Chambertin. Galeyrand besitzt 0.5ha in der Lage und die Wildschweine lieben seine Trauben.

Jérôme Galeyrand schenkte zugleich zwei Gläser aus zwei unterschiedlichen Flaschen ein, betonte aber, dass es sich zwar um genau das gleiche Erzeugnis, aber aus zwei verschiedenen Stahltanks handelt. Aktuell erfolgt der Ausbau im Holz, wobei sich der ursprüngliche Unterschied nicht mehr glätten konnte. Es wurde deshalb entschieden, beide separat abzufüllen.

Im ersten Glas bietet der Wein eine wunderschöne, ausdruckvolle Nase mit feinen Düften dunkler Früchte sowie ausgereifter Kirschen und von Schokolade. Ein Hauch Blumen und floraler Komponenten ergänzt das animierende, sehr appetitliche Bouquet. Was sich im Gaumen auch bestätigt. Es handelt sich hier um ein unmittelbar zugängliches und geschmackvolles Erzeugnis mit einem echten Verführungspotential, die Struktur wirkt ganz schön, sauber, geschliffen. Das Ganze baut auf einem geschmeidigen, leicht süsslichen Saft und einer toll eingebunden Säure auf, welche natürlich die gewünschte Frische verleiht. Guter, anhaltender Abgang. 1‘200 Flaschen werden von diesem Wein, der 5gr. Schwefel enthält, abgefüllt. Potentialbewertung: **17/20** (89/100).

Im zweiten Glas wirkt die Nase durchaus verhalten, Luft ist angesagt. Die Düfte weichen von denjenigen im ersten Glas nicht massgebend ab, wirken allerdings dichter und konzentrierter. Galeyrand kann sich diese Entwicklung nicht erklären. Aufgrund des völlig unterschiedlichen Weincharakters hat er sich dennoch dafür entschieden, die Cuvée separat abzufüllen. Es wird 900 Flaschen geben. Dennoch ohne Schwefel. Was uns dazu brachte, über die Lehre von Marcel Lapierre zu fachsimpeln. Der Gaumen wirkt lebhafter und energischer als im ersten Glas. Man erkennt die Ähnlichkeiten zwischen beiden Gläsern, doch es ist schliesslich, als ob der Wein im zweiten Glas aus einer anderen Lage, möglicherweise Longeroies käme. **17+/20** (89-90/100).

Côte de Nuits Villages Vieilles Vignes 2014

Wir haben es im vorliegenden Bericht bereits erwähnt: Jérôme Galeyrand besitzt zwei Parzellen mit sehr alten Rebstöcken in dieser Appellation. In Comblanchien, südlich von Prémeaux-Prissey, wurden die Rebstöcke 1925 und 1932 und in Brochon, der nächsten Gemeinde nach Gevrey-Chambertin Richtung Dijon, im Jahr 1947 angepflanzt. Das Elevage erfolgt seit 2002, also seit Galeyrand sein eigenes Weingut leitet, immer separat. Die Assemblage erfolgt dann kurz vor der Abfüllung und entspricht etwa 55% Comblanchien (Lieu-dit Les Retraits) und 45% Brochon (Lieu-dit Vignois). Es werden zwischen 3‘600 und 3‘900 Flaschen vermarktet und diese sind rasch ausverkauft. Was aufgrund unserer Bewertungen im ersten Teil des vorliegenden Berichts nicht wirklich erstaunt.

Zwei Gläser werden abgefüllt, das eine mit dem Erzeugnis von Comblanchien, das andere mit demjenigen von Brochon. Die Herausforderung ist dann, die richtige Ortschaft für jeden Wein zu erkennen. Im ersten Glas fallen die Merkmale des Kalkbodens sofort auf. Man riecht buchstäblich die Kreide. Ansonsten zeigt

sich die Nase reduktiv, wobei feine, rote Beeren und Brombeeren spürbar sind. Die Früchte sind ebenfalls im Gaumen vorhanden, tolle Harmonie, seidige Tannine, breit und vollmundig, lebhaft und sehr süffig. Aufgrund des Kalks wette ich auf Comblachien, wo sich der grosse Steinbruch weissen Marmors, wie es genannt wird, befindet. Jérôme Galeyrand korrigiert und sagt, der pH-Wert betrüge 11 in Comblanchien gegen 15 in Brochon. **17/20** (89/100).

Im zweiten Glas kommt ein ganz angenehmes, florales Bouquet mit Veilchen, aber auch mit vielen, roten Früchten dazu. Dichter und konzentrierter Gaumen, was Galeyrand bestätigt, die Kraft sei in Brochon, die Finesse in Comblanchien. Schöner, hedonistischer Abgang. **17/20** (89/100).

Fixin Villages Le Champ des Charmes 2014

Ein 4 Meter breiter Fussgängerpfad trennt Fixin von Brochon. Die Lieux-dits Vignois und Le Champ des Charmes grenzen an den Weg. Beide Lagen liegen einander fast gegenüber. Der Boden der 0.91ha kleine Lage von Fixin enthält viel Mergel.
Vielschichtiges, harmonisches und dichtes Bouquet mit vielen, dunklen Beeren, aber auch Zigarrenbox, Edelholz, etwas gerösteten Komponenten, floralen Akzenten,… Dürfte sich zum grossen Schnüfflerwein entwickeln. Kaum zu glauben, dass Jérôme Galeyrand Mühe hat, Jahr für Jahr dieses Erzeugnis auszuverkaufen. Dichter, konzentrierter Gaumen mit feingliedrigen Tanninen. Ein Versprechen. **17+/20** (89-90/100).

Gevrey-Chambertin (Villages) En Croisette Vieilles Vignes 2014

Leicht verschlossene Nase, dennoch weniger als im Rahmen der Verkostung „Le Roi Chambertin“, welche tags zuvor stattfand. Tief und elegant, geradlinig und ausgewogen, tolle Frucht mit vielversprechender Komplexität. Geschmackvoller, geschmeidiger Gaumen mit Format und vielschichtigen Aromen. Alle Komponenten sind wunderschön ineinander verwoben. Sinnlicher Touch. Les Croisettes ist ein Lieu-dit in Brochon, dessen Nachbar in Gevrey-Chambertin En Vosne heist. So lassen sich gewisse Affinitäten begründen. Dürfte an Kraft zulegen. **17.5/20** (91/100). Wird er sich zum besten Croisette entwickeln, der je vinifiziert wurde?

Der Jahrgang 2015

©Jérôme Galeyrand

Wir haben es in anderen Berichten bereits erwähnt, wir gehören nicht dieser Kategorie der Paparazzijournalisten an, welche, statt die bereits oder bald verfügbaren Jahrgänge zu bewerten, nur offene Ohren und schöne Augen für Gerüchte haben.
Ja, es geht schon wieder um den Jahrgang 2015. Eine bestimmte Presse zappelt vor Ungeduld, 2015 zu lobpreisen. Kaum wurden die Trauben geerntet, erzählten schon alle, der Jahrgang sei der beste, welcher je überhaupt produziert worden sei. Dies nach 2005, 2010 und 2012! Eine typisch unburgundische Haltung und eine, welche die seriösen Winzer massiv aufgeregt hat und bestimmt lange noch weiter aufregen wird.

Muss man den Jahrgang 2015 unter solchen Umständen verkosten? Wir haben es ebenfalls bereits in verschiedenen Berichten geschrieben, 2014, der erst in den kommenden Monaten angeboten wird, erweist sich als unverzichtbar. Wer keine Weine dieses Jahrgangs kauft, wird seine Lebenssinne selber bestrafen. Die Weine des Jahrgangs 2015 werden frühestens im Frühling 2017 angeboten…
Doch gab mir Jérôme Galeyrand Mitte November 2015 auf seine eigene Initiative die Chance, neun Erzeugnisse 2015 zu verkosten. Eine Chance, ein Glück, welcher wir uns nicht entziehen wollten. Dies, obwohl wir bis Ende 2016 warten werden, um erste Bewertungen zu veröffentlichen.

Zunächst verkosten wir zwei **Bourgogne rouge 2015**. Im linken Glas wirkt der Wein ausdruckvoll und bietet eine generöse, ausgereifte Frucht, einen geschmeidigen und geschmackvollen Gaumen mit einer tollen Fruchtsüsse, das Ganze wirkt straff und aufrichtig. Dieser Wein enthält Schwefel, derjenige im zweiten Glas nicht. Es ist aber genau der gleiche Bourgogne rouge. Dieser wirkt zurückhaltend, dafür anspruchsvoll und an der Grenze der Kompliziertheit. Im Gaumen fallen die kräftigen Tannine auf.
Die nächste Serie umfasst den **Côte de Nuits Vieilles Vignes Villages** aus beiden Lagen, also den von Comblanchien in einem Glas und den von Brochon im anderen Glas. Der Kontrast ist wieder spannend, beide versprechen viel. Man darf damit rechnen, dass das Ergebnis am Ende des Ausbaus die Merkmale der Jahrgänge 2005 und 2013 aufweist.
Die Serie der **Gevrey-Chambertin** sowie der **Fixin Le Champ des Charmes**, welche zunächst verkostet werden, dürften sich zu klaren Einkaufsempfehlungen entwickeln. **En Croisette** dominiert **La Justice** und **En Billard**, wobei die drei unterschiedlich sind. La Justice wirkt aktuell sehr floral, wobei sich die dunkle Frucht verführerisch zeigt. En Billard bietet Breite und etwas Tiefe sowie sehr viel Geschmack. En Croisette weist einen prunkvollen Charakter sowie einen langen, kräftigen Abgang auf.
Schliesslich verkosten wir einen weissen **Bourgogne Blanc**. Unkompliziert, rund, süffig…

Fazit

Mit grösster Wahrscheinlichkeit kennen die wenigsten deutschsprachigen Weinliebhaber die Domaine Jérôme Galeyrand. Schliesslich ist es nachvollziehbar, denn es sind ja bereits mehrere grandiose Weingüter, welche im Rampenlicht stehen. Jérôme Galeyrand erinnert uns aber an weitere Winzer, welche wir in den letzten 15 Monaten präsentiert haben. Mit Dominique Gallois und Vincent Ledy gehört er eindeutig zum Nachwuchs, welcher uns laufend beweist, dass das Burgund ein geniales Anbaugebiet für tolle Entdeckungen bleibt. Gerade aus diesem Grund empfehlen wir, ein paar Flaschen der drei Winzer zu ergattern und sich eine eigene Meinung zu bilden.

Autoren: Jean François Guyard
21. Februar 2016
Lektorat: Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch **vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.**