Martel.
Wein geniessen.

Pommard 2024

Les Poutures, 1er cru AC
Lejeune



- Pinot Noir
- 2024
- Burgund
- Côte de Beaune
- Fleischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichte
- mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- naturnah
- 13.00 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Lejeune

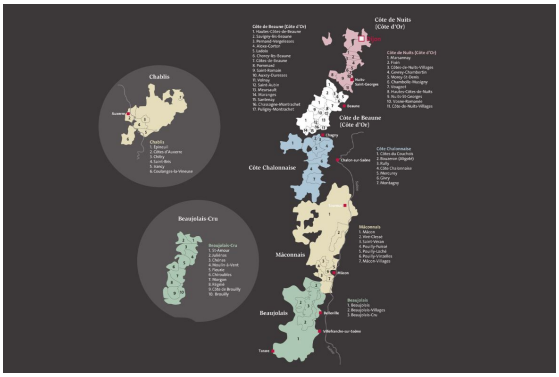
Zum Wein

Die Lejeune-Weine von Besitzer François de Pommerol und Schwiegersohn Aubert Lefas beweisen eindrücklich, wie samtig, finessenreich und filigran Klasse-Pommard sein kann. Ganztraubenvergärung mit "macération carbonnique" trägt zur Komplexität und zur Feinheit der Weine bei. Der 1er cru Les Poutures ergibt einen recht mächtigen Wein mit grosser aromatischer Komplexität, feiner Tanninstruktur.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Beaune

Winzerportrait Domaine Lejeune





Louis de Belleroche, Gutsleiter

Weingut

	1783
	8.7 ha
	Gutsleitung: Louis de Belleroche Weinbereitung: Louis de Belleroche
	Weiss: Chardonnay Rot: Pinot Noir

Anbau

	biologisch

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Die Domaine Lejeune zeigt, wie fein und filigran Pommard sein kann. Naturnaher Anbau und sorgfältige Arbeit im Rebberg und Keller prägen den Stil des Hauses.

Einzigartig

Die Domaine hat ihren Sitz an der Place de l’Église im Zentrum von Pommard. Wunderbare Weinkeller mit zum Teil historischen Fässern. Man fühlt sich in der Zeit zurückversetzt.

Überblick

2022 war der letzte Jahrgang, der von Aubert Lefas vinifiziert wird. Er ging in Pension. Sein Stil wird weiterleben. Louis de Belleroche übernimmt das Weingut. Der junge Winzer sammelte Erfahrungen bei diversen Top-Weingütern, unter anderem bei der Domaine de Lambrays.

Emotionen

Die Weine bleiben wegen ihrer Finesse in Erinnerung. Gerade in Pommard gefällt uns diese filigrane Art.

«Pommard von bemerkenswerter Finesse.»

— Martel über Domaine Lejeune

© Martel AG St.Gallen

Impressionen









© Martel AG St.Gallen