



Domaine Gallois

Der Jahrgang 2023

Es sind Weingüter, die man immer wieder gerne besucht. Zunächst aufgrund der durchaus sympathischen und angenehmen Winzer*innen, die man vor Ort treffen kann, dann aufgrund der hervorragenden Qualität ihrer Erzeugnisse. Dominique und Sophie Gallois gehören ganz klar zu dieser Kategorie. Goldschmiedearbeit, Generosität der Frucht, Ausgewogenheit und geschmeidige Fleischigkeit, ein unglaubliches Mundgefühl (engl. «palability»), das eindeutig auf Infusionsweinbereitung hinweist – das sind ein paar der wichtigsten Merkmale der Weine der 1901 in Gevrey-Chambertin gegründeten Domaine Gallois ([Link](#)), die ihre Herkunft keineswegs verleugnet.

Die Domaine heute

Seit Februar 2015 hat sich die Domaine nicht sonderlich verändert. Abgesehen von ihrer nun besonders ansprechenden Website ([Link](#)). Dominique Gallois bleibt seinem Stil und seiner Philosophie treu. Wir empfehlen unseren Bericht «Die Natur als Königin» ([Link](#)), den wir vor zehn Jahren geschrieben haben.

1989 erbte Philippe Gallois, der Cousin von Philippe Naddef, das 3.5 ha grosse Weingut, das sein Vater Jean selber schon geerbt hatte. 1989 war auch der erste Jahrgang, den der vermeintliche Newcomer abfüllte. Die Zusammenstellung der heutigen 4 ha Rebfläche ist eine Erweiterung des ursprünglichen Familienguts und besteht aus 0.5 ha „Bourgogne“ in beiden Farben – die Rebstöcke des Weissweins befinden sich in Couchey, die des Rotweins in Fixin –, 2.2 ha Gevrey-Chambertin Village – die Rebstöcke befinden sich in den Lieux-dits En Songe, En Jouse, En Billard, En Dérée, Croix des Champs, Sylvie, La Justice, Chazière Charreux, und Villages, wobei die zwei Parzellen in diesem Lieu-dit neben der Domaine liegen –, 1 ha Gevrey-Chambertin 1er Cru in den Lagen Combe aux Moines, Petits Cazetiers und Goulots sowie, nicht zuletzt, 0.5 ha Grand Cru Charmes Chambertin. Bemerkenswert ist die Bezeichnung „Petits Cazetiers“. Dies ist der Name eines 0.99 ha umfassenden Climats an der Grenze zum renommierten, ja sogar prestigeträchtigen, 9.12 ha grossen Les Cazetiers. Die Experten teilen die Meinung, dass beide einander ebenbürtig sind. Als wir Dominique Gallois nach seiner Verbundenheit zum Namen der Lage fragten, antwortete er, dass sie so klein sei, aber man wisse zumindest, was es in den Flaschen gebe. Gemeint ist ein einziges und einheitliches Terroir. Tatsache ist aber auch, dass der sympathische Winzer der einzige in der Gemeinde ist, der seine Flaschen mit dem eigentümlichen Namen „Petits Cazetiers“ etikettiert.

Dominique Gallois verpflichtet sich der „Lutte raisonnée“. Das heisst, er verwendet weder Pestizide noch Herbizide und die Verwendung von Kupfer und Schwefel wird auf das strikte Minimum begrenzt, d. h. höchstens sechs bis sieben Spritzungen über das ganze Jahr verteilt.

Wir möchten schliesslich die Bewertung der Domaine von Michel Bettane & Thierry Desseauve ([Link](#)) aus ihrem Guide des Vins 2023 erwähnen:

«Dominique Gallois bewirtschaftet die 4 Hektar Weinberge des Familienweinguts, das seit 1901 in Gevrey-Chambertin beheimatet ist. Er produziert nun vollmundige Weine von dunkler Farbe, die mit dem erwarteten Tiefgang lange lagerfähig sind. Ihre fleischige Kraft im Jahr 2019 wird durch einen Hauch von Säure abgelöst, der sie erfrischt. Die 2020er sind makellos. Das Niveau der Weine steigt seit Jahren an. Die Vergabe eines vierten Sterns ist voll und ganz gerechtfertigt.

Dominique Gallois ist Restaurantbesitzer in Dijon und beschloss 1989, das Familienweingut zu übernehmen, während sein Vater Jean seine Produktion dem Handel widmete. Das heute 4 Hektar grosse Weingut – die Hälfte davon in der Appellation Gevrey Village – geht auf das Jahr 1901 zurück, als Dominiques Urgrossvater seinen Weinkeller und sein Haus in Gevrey-Chambertin baute. Seit 1989 hat Dominique Gallois die Anlagen modernisiert, das Weingut um ikonische Rebstöcke erweitert und Regeln für die Weinbereitung und den Umweltschutz aufgestellt, um dem Terroir seinen authentischsten und delikatesten Ausdruck zu ermöglichen.

Mit seiner nicht-interventionistischen Politik ermöglicht Dominique Gallois den Weinreben, sich im Respekt vor ihrer Umwelt zu entfalten. Es werden keine Pestizide verwendet und die Reben werden mit dem Pflug gepflügt. Die Eleganz des burgundischen Terroirs wird hervorgehoben und die Hefen sind alle einheimisch. Pigeage und Remontage werden von Hand durchgeführt und der Ausbau erfolgt 18 Monate lang in Eichenfässern aus dem Allier.»



Dominique & Sophie Gallois

Alte Rebstöcke

Die Verwendung der Bezeichnung „Vieilles Vignes“ wird oft und weltweit usurpiert. Nicht bei Dominique Gallois, der die Bezeichnung sowieso absichtlich nicht benutzt. Doch sind nicht alle seine Rebstöcke immer so jung. Während das Durchschnittsalter der Rebstöcke des Gevrey-Chambertin Village 30 Jahre beträgt, was also als noch als jung bezeichnet werden darf, wurden die Rebstöcke des roten „Bourgogne“ 1973 angepflanzt. Diejenigen des Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Goulots stehen seit 1974 und diejenigen des Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Petits Cazetiers seit 1959. Diejenigen des 1er Crus La Combe



©Ginkgomedial ([Link](#)), Nathalie Knovl ([Link](#))

aux Moines dürfen bestimmt nicht mehr als jung betrachtet werden, sie wurden bereits im Jahr 1954 angepflanzt. Schliesslich sind die ältesten Rebstöcke des Charmes-Chambertin über 110 Jahre alt. Dominique Gallois macht ausserdem darauf aufmerksam, dass seine Parzelle im Süden des Climats Griottes-Chambertin, gerade unterhalb von Chambertin liegt.

Die Ernte erfolgt vollständig manuell. Die Trauben bzw. die Beeren werden im Weinberg sowie nach der Anlieferung auf dem Weingut gewissenhaft sortiert. Allgemein werden dann 80 Prozent der Trauben entrappt, wobei es je nach Eigenschaften des Jahrgangs bis zu 100 Prozent sein können. In der Regel erfolgen vier Tage Kaltmazeration, damit die Gärung dann auf natürlicher Basis, d. h. ohne Hinzugabe von Hefen, starten kann. Die Gärung dauert je nach Wein bis zu zwei Wochen und findet in grossen Tanks statt. Die Pigeage wird manuell durchgeführt. Der Ausbau erfolgt anschliessend in Eichenfässern, wobei Dominique Gallois hierbei besonders sorgfältig vorgeht. Holz gilt als eine Ergänzung, mehr nicht. Der Winzer kann mit überholzten Weinen nichts anfangen, die dann die Eigenschaften des Terroirs, auf dem sich die Rebstöcke befinden, überdecken. Darum setzt er für seinen Combe aux Moines und seinen Petits Cazetiers auf einen 18 Monate langen Ausbau in 40 Prozent neuem Holz und 60 Prozent einjährigen Fässern für die meisten Jahrgänge. Für seinen Charmes-Chambertin zieht er einen 18 Monate langen Ausbau in 80 Prozent neuem Holz und 20 Prozent einjährigen Fässern vor. Ausnahmsweise kann im letzten Fall 100 Prozent neues Holz eingesetzt werden, wenn der Jahrgang dies benötigt.

Der Weinkeller befindet sich im Untergrund und ist natürlicherweise kalt. Sogar sehr kalt, wie unser Besuch Mitte März 2019 zeigte. Der Keller wurde 1901 von Dominique Gallois' Grossvater gebaut und ist in der Tat als einer der kältesten der ganzen Region bekannt.

Schliesslich werden die Erzeugnisse der Domaine für ihre tiefe Fruchtigkeit sowie ihre elegante, harmonische und druckvolle Struktur sehr geschätzt. So wie es auch die Weine, die wir verkosteten, gezeigt haben.

Last but not least möchten wir hervorheben, dass Dominique Gallois keiner dieser Winzer ist, die der Bequemlichkeit und den Sirenen der Spekulation nachgegeben haben. Die Preise für seine ausgezeichneten Weine sind im Vergleich zu all diesen Produzenten, die sich wie Helden verhalten, obwohl sie – zumindest im Moment – nur von den positiven Auswirkungen der globalen Erwärmung profitieren, äusserst moderat geblieben.



©Ginkgomeia ([Link](#)), Nathalie Knovl ([Link](#))

Der Jahrgang 2023

Im Verlauf der Verkostung der sieben Rotweine der Domaine zeigt sich Sophie Gallois mit dem Jahrgang 2023 sehr zufrieden. Natürlich weist sie darauf hin, dass dieser Jahrgang allgemein sehr grosszügig gewesen ist und dass es möglich gewesen wäre, Erträge zu erzielen, die ausserhalb des normalen Verständnisses gelegen hätten. Dies ist jedoch nie die Politik der Domaine Gallois gewesen. Als Paradebeispiel, um dies verständlicher zu machen, beziehen wir uns auf den Jahrgang 2019, den so zahlreiche Weinliebhaber als besser als 2018 einschätzen. Eine Ansicht, die Dominique Gallois nicht teilt, er stellt 2018 auf das selbe Qualitätsniveau wie beide andere Jahrgänge, jeder dennoch mit seiner Spezifität. Beim Besuch unseres Weinfreunds Bill Nanson, Burgundy-Report ([Link](#)), zur Verkostung des Jahrgangs 2019 zeigte sich Dominique Gallois zufrieden, dass er die gleichen Erträge erzielen konnte wie mit dem nicht sehr grosszügigen – 32 hl/ha – Jahrgang 2018. Wenn es sich wie 2023 als notwendig erweist, eine grüne Weinlese durchzuführen, erfolgt sie dann konsequent.

2023 ist der 34. Jahrgang, den Dominique Gallois produziert. Jahrgangfolgen, bei denen fünf von sechs Jahrgängen bemerkenswert sind – der sechste ist 2021 – und hervorragend reifen können, sind in Burgund noch nie vorgekommen. Daher ist es besonders erfreulich, dass die Winzer so bodenständig sind und nie den «Jahrhundertjahrgang» vorjubeln. Konkret heisst es, dass sie sich im Jahr 2024 mit einer anderen Realität befassen: Wird der Markt in der Lage sein, solche Mengen zu verdauen? Der Jahrgang 2024 hat schliesslich die Lösung geliefert... Eine Situation, die allerdings für kleine Weingüter – die Domaine besitzt nur 3.5 Hektaren Weinberge – zu relativieren ist.

Die Weine

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei [Daniel Vins](#) erhältlich. Es gibt keinen Importeur in Deutschland.

Bourgogne rouge 2023

Die Jahresproduktion beläuft sich auf etwa 1.800 Flaschen. Die beiden Parzellen der Domaine, in denen sich die Rebstöcke befinden, liegen in Fixin.

Ein Wein zum Vergnügen auf einem äusserst angemessenen Niveau, ein Wein, den man gerne regelmässig geniessen möchte, mit einem klaren Profil und einer ebenfalls rasch identifizierbaren Unterschrift. Es ist, als ob sich Dominique Gallois nicht nur mit durchaus lagerfähigen, sehr sauber vinifizierten Erzeugnissen zufrieden geben könnte, sondern auch, als ob seine Weine einen unwiderstehlich sinnlichen Touch haben müssten. Sein Rebmaterial ist auch erster Qualität, die Parzellen werden akribisch gepflegt und das Alter der Rebstöcke spielt auch seine Rolle. Hier zeigt sich die Nase, übrigens genauso wie in der ganzen Serie, präzise, reintönig, elegant und mit einer verführerischen Finesse ausgestattet. Die Frucht ist sowohl in der Nase als auch im Gaumen ganz klar rot und köstlich, der Mund vollmundig, knackig und erfrischend, es ist ganz klar der ideale Wein für jede Gelegenheit, ohne dass man sich zu viele Fragen stellt. Genuss ist da, Spass ist da, was will man mehr? **17-17.25/20** (89-90/100).

Gevrey-Chambertin (Villages) La Justice 2023

Die Domaine besitzt 0.62 ha im renommierten Lieu-dit La Justice, das aus kleinen Steinen besteht, und die Rebstöcke wurden 1991 und 1992 angepflanzt. Die Trauben wurden bis 2019 für die Erzeugung des Gevrey-Chambertin (Villages) verwendet. Der erste Jahrgang dieses Weins ist also 2019.

Wieder diese charakteristische, besonders geschliffene, reintönige und präzise, tiefsinnige Nase des Terroirs von La Justice. Aus dem Glas strömen straffe und raffinierte, verführerische Düfte nach ausgereiften roten Beeren, Johannisbeeren, Kirschen, etwas Pflaumen und floralen Komponenten, wobei wir ganz klar in Gevrey sind. Eine Nase, die nicht gleichgültig lässt und einiges verspricht. Vollmundiger, sinnlicher und geschliffener Gaumen, in dem das Holz wunderschön eingebunden wird, es gibt viel Stoff, ein

aromatisch relativ komplexes Profil, eine vielversprechende Konzentration und einen langanhaltenden Abgang. Ein Erzeugnis, das viel Aufmerksamkeit verdient und sich zum Erfolg in der Gastronomie entwickeln dürfte. Auch der erste Wein in der Serie, der auf noble Art beweist, dass 2023 qualitativ auf keinen Fall minderwertiger als der Jahrgang 2022 ist. **17.5-17.75/20** (91-92/100).



Gevrey-Chambertin (Villages) Vieilles Vignes 2023

Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 64 Jahre. Ein Teil der Rebstöcke befindet sich in der Gemeinde von Brochon – im renommierten Lieu-dit Billard –, auf die wir nie genug aufmerksam machen werden. Der andere Teil befindet sich im Norden von Gevrey-Chambertin, unter anderem im Lieu-dit En Songe. Insgesamt werden die Trauben von über neun verschiedenen Parzellen für den Vieilles Vignes verwendet.

Die Nase ist aktuell zurückhaltend, zeigt jedoch Potenzial. Sie ist frisch, elegant, konsistent und reintönig, ähnlich wie die vorherigen Erzeugnisse, jedoch mit höherer Komplexität. Aktuell sind Düfte von reifen Kirschen, Erdbeeren, Brombeeren, etwas Lakritze und floralen Noten, darunter Rosen, wahrnehmbar, während das Holz gut integriert ist. Der Gaumen ist vollmundig, saftig, dicht, frisch, präzise und fein mit zarten Tanninen, die zusammen mit der gut eingebundenen Säure dem Wein ein seriöses Profil verleihen. Dies ist ein Beispiel dafür, dass die Klassifizierung im Burgund nicht immer ausschlaggebend ist. Dieser Vieilles Vignes könnte sich in einer Blindverkostung problemlos mit einigen Premiers Crus messen. **17.75/20** (92/100).



Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Petits Cazetiers 2023

In seinem Werk «Gevrey-Chambertin et ses Vignobles», das 1999 erschien, schrieb Henri Cannard, dass die Erzeugnisse der Lage Cazetiers, dementsprechend auch Petits Cazetiers, denjenigen der Grand-Cru-Lage Chambertin, allerdings für die armen, entsprächen. Ich hätte im vorliegenden Fall wohl eher auf Chambertin Clos-der-Bèze hingewiesen. Bemerkenswert ist meines Erachtens, dass die Lage Cazetiers einen beneidenswerten Ruf genießt, Henri Cannard hin oder her. Wenngleich gewisse Domaines wie z. B. Dujac einen fabelhaften Cazetiers produzieren, muss man zugeben, dass nicht alle Weine dieser Appellation dieses beeindruckende Niveau erreichen. Ausserdem möchte ich eine gewagte Parallele zur AOC Clos de la Roche ziehen. Diese setzt sich aus verschiedenen Lagen zusammen, darunter der prestigeträchtige und aussergewöhnlich feine Monts-Luisants, der auf dem Teil, der als 1er Cru klassifiziert wurde, für den Anbau von Chardonnay und Aligoté – man muss denjenigen ([Link](#)) der Domaine Ponsot mindestens einmal im Leben verkostet haben – besonders geeignet ist; des Weiteren der renommierte und sehr aromatische Fremières (auch wenn sein Ruf eher Pommard/Volnay zuzuschreiben ist) sowie das qualitative Herz der Appellation, der Clos de la Roche, wo David Duband eine Parzelle und Ponsot zwei Drittel der Rebfläche dieser Lage besitzen. Der Petits Cazetiers ist für den Cazetiers das, was der Ort Clos de la Roche für seine gleichnamige Appellation ist. Der Petits Cazetiers wird sich immer durch eine zusätzliche, vielleicht eine elitäre Seele – was Dominique Gallois auf keinen Fall ist –, eine grössere Tiefe und etwas Unwiderstehliches auszeichnen, ohne dabei pedantisch zu werden.

Aktuell eine diskrete Nase, die sich allerdings durch ihr subtiles Raffinement, ihre Sinnlichkeit und Finesse und ihr Versprechen auszeichnet, sich im Verlauf der nächsten 15 Jahre optimal weiterzuentwickeln, bis dieses Erzeugnis ein erstes und weiterhin vielversprechendes Trinkfenster erreicht. Wir sind da ganz klar im Bereich der besten 1er Crus der Gemeinde und wir können Dominique Gallois nur dafür dankbar sein, dass er der eigentlichen Bezeichnung des Climats treu geblieben ist, statt einfach «Cazetiers» zu verwenden. Aus dem Glas und trotz der Zurückhaltung des Bouquets strömen komplexe und exquisite, ausserordentlich reintönige Düfte nach saftigen Kirschen, Pflaumen, roten Beeren, Röstaromen und erdigen Komponenten, alles ist perfekt ineinander verwoben und dieser Wein wird definitiv sehr viel Genuss bieten. Vollmundiger, saftiger, ausserordentlich raffinierter, wiederum reintöniger Gaumen mit konzentrierten, feingliedrigen, reifen Tanninen, süsslichen Akzenten, enorm viel Schliff und Geschmack sowie einem langen Abgang, in dem Gerbstoffe zur Geltung kommen. Ein weiterer grossartiger Jahrgang dieses unverzichtbaren Erzeugnisses, der etwa 12 bis 15 Jahre im Keller ruhen sollte. **18+/20** (93+/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Goulots 2023

Die meines Erachtens immer noch verkannte Lage Les Goulots liegt oberhalb des renommierten Premier Crus Les Champeaux, im Norden des kultartigen La Combe aux Moines und südlich von Les Evocelles, also auch von Brochon, der Gemeinde, aus der so geniale Gevrey-Chambertin-Erzeugnisse stammen. Die 1.80 ha kleine Lage gehört nur vier Domaines, wobei sie alle vier einen grossartigen Goulots produzieren. Dominique Gallois besitzt 0.12 Hektar. Die Weine dieser Lage zeichnen sich durch ihre Eleganz und ihre prägnante Mineralität aus. Sophie Gallois vertraut mir an, dass vor 50 Jahren in dieser Lage Chardonnay-Rebstöcke angepflanzt wurden.

Was für eine sinnliche, raffinierte, reintönige und präzise Nase mit einer vielschichtigen Komplexität! Zwischen dem Petits Cazetiers und dem Goulots begegnen wir da einem Kampf zwischen zwei homerischen Helden, zwei Erzeugnissen, die eigentlich im Keller jedes eingefleischten Burgunder-Liebhabers einen herausragenden Platz verdienen. Aus dem Glas strömen verführerische, zum Teil süssliche, tiefsinnige Düfte nach dunklen und roten Beeren, vielen floralen Komponenten, darunter Veilchen, erdigen Elementen, saftigen Kirschen und Gewürzen, wobei sich dieses Bouquet im Verlauf der nächsten 12 bis 15 nächsten Jahre wunderschön weiterentwickeln dürfte. Auch hier wurde das Holz mit sehr viel Weisheit eingesetzt, es geht auf keinen Fall darum, die Eigenschaften des verkannten, doch grossartigen Terroirs zu überdecken. Sophie Gallois gibt an, dass die Trauben zu 70 Prozent entrappt wurden, was einerseits den Charakter des Weins, andererseits seine Floralität erklärt. Vollmundiger, tiefer, ätherischer Gaumen auf einem hohen Qualitätsniveau, mit einem richtig sinnlichen Schliff, konzentrierten, feingliedrigen Tanninen, komplexen und geschmackvollen Aromen in Harmonie mit denjenigen im Bouquet und einem langanhaltenden Abgang. Ein Ästhet mit einem seidigen Profil. **18+/20** (93+/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Combe aux Moines 2023

Gewisse Burgunder-Experten stellen heute die Climats Clos Saint-Jacques, Les Cazetiers und La Combe des Moines in die gleiche aussergewöhnliche Kategorie. Auch wenn Dr. Laval nur «Saint-Jacques et Clos Saint-Jacques» (anscheinend damals zwei Lieux-dits mit einer Gesamtfläche von 6.65 Hektaren gegenüber heute 6.70 Hektaren für das Climat Clos Saint-Jacques) – wie eigentlich auch Etournelles, heute Estournelles Saint-Jacques – und Cazetiers, damals Castiers geschrieben, in die «Première cuvée de finage» (zweitbeste Kategorie der Gemeinde nach «Tête de Cuvée», in der es nur den Chambertin gab) seines Referenzwerks «Histoire et Statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or» ([Link](#)) neben Chapelle-Haute, Mazy-Haut, Ruchotte du Dessus, Charmes-Hauts, Grillotte-Haute (so geschrieben!), Véroilles und Fouchère (wobei sich das einzige Fouchères, das ich kenne, in Chambolle-Musigny befindet) aufgenommen hatte. La Combe aux Moines, das sich im Norden von Cazetiers und unterhalb des Waldes der

Réserve Naturelle de la Combe Lavaux befindet, reihte Dr. Laval in die Kategorie «Troisième cuvée de finage» ein, wobei sie 1855 2.20 Hektar gegenüber heute 4.77 Hektar mass. Richtigerweise schreibt sich der Name des Climats Combe au Moine (im Singular!). Der Mönch blickt von seinem Piedestal auf die Parzelle eines anderen angesehenen Weinbauern. Ich konnte dafür nicht abklären, inwieweit sich Laëtitia de Bazelaire ([Link](#)) durch diese Skulptur hat beeinflussen lassen, da ein weiterer Mönch auf dem Place du Château, den sie gestaltet, diesem sehr ähnelt ([Link](#)).



Eine tiefe, rassige, reintonige, präzise, vielversprechende, wobei noch sehr zurückhaltende Nase offenbart sich und bietet sinnliche, ätherische und frische Düfte nach dunklen Früchten, Brombeeren und weiteren Beeren, Pflaumen und erdigen Komponenten, wobei sich dieses Bouquet die nötige Zeit nehmen wird, um sich weiter zu entfalten und eine beeindruckende Komplexität unter Beweis zu stellen. Raffinierter, vollmundiger, saftiger, wiederum komplexer Gaumen mit einem beeindruckenden Zusammenspiel zwischen Dichte, Schliff und Sinnlichkeit, subtil süßlichen Aromen in Harmonie mit dem Bouquet, ultrafeinen Tanninen, einer perfekt eingebundenen Säure und nicht zuletzt einem langanhaltenden, wiederum ätherischen Abgang, der nach dem nächsten Glas ruft. Ein Meisterwerk, das ich sogar leicht höher als seinen Vorgänger, den 2022er, bewerte. **18.25-18.5+/20** (94-95+/100).



La Combe aux Moines



Charmes-Chambertin

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2023

Wir verfolgen seit über zwölf Jahren diese Domaine und ihr Charmes ist eindeutig jeweils eines der schönsten Erzeugnisse in dieser Appellation. Ein durchaus körperreicher, harmonischer, sinnlicher und komplexer Wein, mit dem wir innerhalb dieser Zeit zahlreiche Weinliebhaber auf die Domaine aufmerksam machen durften. Ich werde nie den sehr freundlichen Anruf von Christoph Pichler, Gründer von Wine Fellows ([Link](#)), vor über zehn Jahren vergessen, als er sich für unseren Bericht über die Domaine Gallois herzlich bedanken wollte. Der Händler, bei dem er eine leitende Funktion bekleidete, verfügte über einen aufwändigen Bestand an Weinen der Domaine und der Markt reagierte nicht. Infolge unseres Berichtes hatte der Händler dann alles ausverkauft. Die Rebstöcke wurden 1910 angepflanzt und liegen gleich neben der Grand-Cru-Lage Griottes-Chambertin. Aus dem Jahrgang 2023 wurden lediglich zwei statt vier Pièces dieses Weins produziert.

Frische, rassige, tiefsinnige, reintönige Nase mit verführerischen, wenn auch zurückhaltenden, komplexen Düften nach mehrheitlich roten, aber auch schwarzen Früchten, würzigen und floralen Elementen, das Ganze auf einer mineralischen Grundlage, das macht Spass und wird extrem viel Genuss bieten. Dieses Bouquet besitzt einen Schliff, der auch im vollmundigen, saftigen, wiederum rassigen und reintönigen, präzisen und tiefen Gaumen zu erkennen ist. Etwas Adstringenz lässt sich wahrnehmen, die feingliedrigen, dichten Tannine harmonieren perfekt mit der perfekt eingebundenen Säure, die Struktur weist zugleich eine ästhetische und athletische Form bei einem unwiderstehlich sinnlichen Profil auf. Langanhaltender, kräftiger Abgang, ganz klar ein Erzeugnis, das mindestens 15 Jahre im Keller ruhen soll. 18.5-18.75/20 (95-96/100).

Autor: Jean François Guyard
25. Februar 2025, letztes Update: 1 März 2025

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus sowie als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland tätig. Heute arbeitet er als Content- und Projektmanager wieder bei Wein-Plus und ist Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende 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 senden.



©Ginkgomedica ([Link](#)), Nathalie Knovl ([Link](#))