Rougeot Père & Fils

Bourgogne Côte d'Or "La Monatine" AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910242134

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gerösteter Blumenkohl mit Zitronenbutter und Kerbel-Pesto

Königsberger Klopse vom Schellfisch

Kaninchen mit Zitronen-Kapern-Sauce

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.09.2026

Die 0,85 Hektar große Parzelle En La Monatine liegt im unteren Teil von Meursault, nur wenige Meter von den Village-Lagen des Sous la Velle entfernt. Die 30 bis 50 Jahre alten Chardonnay-Reben stehen mit 10.000 Stöcken pro Hektar auf kalkhaltigen Lehmböden. Nach der Handlese werden die ganzen, ungequetschten Trauben direkt pneumatisch gepresst und der Most für zwei Tage kalt vorgeklärt. Die alkoholische Gärung mit eigenen Hefen und die malolaktische Gärung erfolgen im Fass, bevor der Wein für 18 Monate ohne Bâtonnage in ein- bis zehnjährigen Fässern reift und vor der Füllung nochmals zwei Monate im Stahl entspannt.

Farbe:
Sattes Strohgelb mit silbern auslaufendem Rand.

Nase:
Großzügig, ausladend und nahezu barock duftet der 2023 La Monatine Bourgogne Côte d'Or von der Domaine Rougeot: Vollreife gelbe Äpfel, Cox Orange, San-Cono-Abate-Birne und kleine, haarige Quitten füllen seinen Fruchtkorb. Eine Spur Bienenwachs nebst Paraffin, Süßholz und etwas Leinöl geben ihm eine würzige Kontur und lassen die Lippen erwartungsfroh an den Kelch führen.

Mund:
Auch im Antrunk zeigt er sich pausbäckig und freudvoll. Mit satter Frucht voraus ist er am Gaumen stoffig mit gutem Druck und mittelkräftigem Körper. Sein satter Extrakt unterfüttert die reichhaltige Frucht, die von animierend herber Phenolik zart konturiert wird. Die reife Säure ist bestens in den üppigen Körper eingewoben und sorgt für den nötigen Zug, ohne das großzügige Naturell des Weines zu konterkarieren. Mit zunehmender Belüftung gewinnt er an Spannung, die Frucht wird zitrischer und die Konturen präziser. Ein reichhaltiger, fülliger Wein mit klar hedonistischem Profil, dessen Kraft mit erstaunlicher Leichtigkeit im langen, herb konturierten Finale ausklingt.