Rougeot Père & Fils

Bourgogne Côte d'Or "Les Vaux" Sans Sulfite Ajouté AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910242140

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebratene Steinpilze mit Preiselbeer-Estragon-Mayo

Borschtsch von der Bachforelle

Borschtsch

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.09.2026

Der Les Vaux stammt aus einer einen Hektar großen Parzelle in der Gemeinde Meursault nahe dem Ortszentrum. Die rund 45 Jahre alten Pinot-Noir-Reben stehen mit einer Pflanzdichte von 10.000 Stöcken pro Hektar auf kalkhaltigen Lehmböden. Nach der Handlese in kleinen Kisten und erneuter Selektion werden 15 Prozent der Trauben entrappt, 85 Prozent gelangen als Ganztrauben in den Gärbehälter. Die spontane Maischegärung dauert 15 bis 18 Tage und wird von ein bis zwei Remontagen sowie ein bis zwei Pigeagen täglich begleitet. Frei ablaufender Most und Presswein werden anschließend vereint und mit der Feinhefe ins Fass gelegt, wo der biologische Säureabbau erfolgt. Der Wein reift für 18 Monate in ein- bis fünfjährigen Fässern.

Farbe:
Transparentes Rubinrot mit seidenmatter Trübung.

Nase:
Der 2023 Les Vaux Côte d’Or von der Domaine Rougeot zeigt sich in der Nase zunächst zaghaft: Die gleich der Farbe sehr transparente Frucht entblättert sich fein wie Seide und lässt rotfruchtige Noten nach Sauerkirschen und kleinen Himbeeren durchschimmern. Hinzu kommen markant würzige Noten, die an gedörrten Speck und milde Gewürze wie weißen Pfeffer und Muskatblüte erinnern.

Mund:
Im Antrunk seidig mit flirrender Vibration und ebenso transparentem Naturell wie in der Nase. Die feine Sauerkirschfrucht zeigt sich im Extrakt, befeuert von der feingliedrigen Säure, die sich wie ein roter Faden durch den Wein zieht. Die puderfeinen Gerbstoffe konturieren ihn am Zungensaum und sorgen so für gustatorische Leitplanken. Ein filigraner Wein, der stark von großen Gläsern profitiert.