Rougeot Père & Fils

Saint-Romain "La Combe Bazin" Sans Sulfite Ajouté AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910242136

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Sommerrollen mit grünem Spargel und Ponzu

Sashimi vom Hamachi mit weißem Pfirsich, Kaffirlimetten-Chiffonade und Korianderöl

Kaninchen Tonnato mit frittierten Kapern und Orangenzesten

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.09.2026

La Combe Bazin zählt zu den hoch gelegenen Herkünften von Saint-Romain. Die einen Hektar große Parzelle liegt auf rund 400 Metern Höhe an einem steilen Kalksteinhang; die Chardonnay-Reben sind 60 beziehungsweise 85 Jahre alt und stehen mit 10.000 Stöcken pro Hektar auf kalkhaltigen Lehmböden. Nach der Handlese werden die ganzen, ungequetschten Trauben pneumatisch gepresst und der Most für zwei Tage kalt vorgeklärt. Die alkoholische Gärung mit eigenen Hefen sowie die malolaktische Gärung erfolgen im Fass. Der Ausbau dauert 18 Monate ohne Bâtonnage, davon 15 Prozent in neuem Holz und 85 Prozent in ein- bis vierjährigen Fässern. Vor der Füllung entspannt der Wein nochmals zwei Monate im Stahl.

Farbe:
Helles Zitronengelb, leuchtend und klar.

Nase:
Der 2023 La Combe Bazin Saint-Romain von Domaine Rougeot zeigt sich mit frühlingshaft frischer, ausgesprochen feingliedriger Nase. Ein ganzer Hain weißer Blüten mit Zitronen- und Apfelblüten skizziert den filigranen Auftakt, gefolgt von grüner Apfel- und fester Birnenschale. Die zitrische Frische zieht sich wie ein roter Faden durch das Bouquet und wird unterlegt von kühlen, mineralischen Eindrücken nach nassen Kieseln und Tafelkreide. Eine zarte, fast schwebende Nase mit nahezu kristalliner Kontur.

Mund:
Straff und schlank im Antrunk zeigt er sich wie ein durchtrainierter Athlet: sehnig, geradlinig und bis in die letzte Muskelpartie definiert, ohne ein Gramm Speck auf der Hüfte. Die Höhenlage von Saint-Romain übersetzt sich in einen auffallend kühlen Charakter mit vertikalem Zug. Pudrig feiner Gerbstoff konturiert den Zungensaum, während Orangenöl und Orangenblütenwasser die zitrische Aromatik der Nase wohlwollend fortführen. Kernobst und ein Hauch weißer Pfirsich zeigen sich dabei eher im Extrakt als im Saft. Die reife, weit gespannte Säure leuchtet das gesamte Szenario aus und trägt ihn mit hoher Spannung und rasantem Trinkfluss ins lange Finish mit orangig-kühlem Nachhall.