Rougeot Père & Fils

Bourgogne Côte d'Or "Les Grandes Gouttes" Sans Sulfite Ajouté AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910242135

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Safran-Risotto mit Fenchelöl und eingelegter Zitrone

Gegrillte Makrele mit Chermoula und Fladenbrot

Rebhuhn-Tagine mit eingelegten Zitronen, grünen Oliven und Safran

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.09.2026

Die 1,5 Hektar große Lage Les Grandes Gouttes befindet sich im Süden von Meursault an der Grenze zu Puligny-Montrachet, rund 500 Meter unterhalb des Meursault Premier Cru Charmes. Die rund 50 Jahre alten Chardonnay-Reben stehen mit einer Pflanzdichte von 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. Alkoholische und malolaktische Gärung erfolgen im Fass mit eigenen Hefen. Anschließend reift der Wein für 18 Monate ohne Bâtonnage in ein- bis zehnjährigen Fässern und vor der Füllung zwei weitere Monate im Stahl.

Farbe:
Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:
Der 2023 Les Grandes Gouttes Bourgogne Côte d’Or von Domaine Rougeot zeigt sich zunächst verschlossen und schweigsam. Mit Luft wird er zunehmend redseliger und plaudert über eine überraschend expressive Aromatik: Gelber Pfirsich und Bienenwachs treffen auf Safran, Muskatblüte und Orangenblütenwasser und lassen mit ihrer fast exotischen Würze an einen marokkanischen Basar denken. Wie ein Kaleidoskop dreht er sich mit zunehmender Belüftung wieder ins Grüne, Borretsch, Kerbel, Sauerampfer und Pimpernelle treten hervor.

Mund:
Am Gaumen zieht er die Zügel deutlich straffer. Die prägnante, vertikal ausgerichtete Säure gibt vom Antrunk an das Tempo vor, während die Textur fest, steinig und beinahe kreidig wirkt. Wie an einem Kalkleckstein scheint man förmlich seine Mineralität zu schmecken. Die expressive Aromatik der Nase spiegelt sich am Gaumen nur reduziert, wirkt wie in Kalkstein gemeißelt und dem griffigen Naturell des Weines untergeordnet. Mittelkräftig, hochdiszipliniert und straff geschnürt baut er mit kargem Grip und agiler Säure ordentlich Spannung auf, die sich mit guter Länge ins kühle Finale erstreckt.