Maison Stephan

Côte Rôtie "Côteaux de Tupin" AOC

2020, 750 ml

Frankreich, Rhone (Nord)

9910401018

Serine

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rehrücken mit schwarzer Johannisbeere, Wacholder und gerösteten Maronen (Wild)

Geschmorte Lammhaxe mit schwarzen Oliven, Rosmarin und Blutorange (Fleisch)

Aubergine aus der Glut mit Belugalinsen, schwarzem Knoblauch und geräuchertem Joghurt (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.08.2026

Informationen zum Wein
Der *Côteaux de Tupin* ist ein *Côte Rôtie* aus 100 % Serine. Die Rebsorte galt als fast ausgestorben, ist aber eng mit dem Syrah und der Dureza verwandt. Der Winzer Stephan hat sie in einem Weinberg gefunden, den er 1991 in Tupin erwerben konnte und dessen älteste Pflanzen aus 1893 stammten. Die 0,5 Hektar, von denen der *Coteaux de Tupin* stammt, wurden teils 1941 gepflanzt, teils 1993. Die Reben stehen in Steillage auf Leuko-Gneis. Der Ertrag ist extrem gering und liegt zwischen 15 und 20 hl/ha. Die Weine werden im Sinne von Jules Chauvet nach einer kühlen 24-stündigen Vorvergärung mit einer kühlen Kohlensäuremaischegärung über 20 Tage hinweg erzeugt und 24 Monate in gebrauchten Fässern aus Eichenholz, das aus dem Wald von Jupille stammt, ausgebaut. Der Wein wurde nicht filtriert oder geschönt und nur minimal geschwefelt.
Farbe
Dunkles Purpur mit violetten Reflexen und nahezu schwarzem Kern

Nase
Der 2020er *Côteaux de Tupin* startet geradezu explosiv und wirkt in seiner Jugend zunächst fast überbordend. Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche, Holunder und Feige treffen auf Veilchenpastillen, Flieder und eine dunkle Würze. Dazu kommen Oliventapenade, schwarzer Pfeffer, Süßholz, Blutorange und etwas Tinte sowie feine Noten von Vanille und Nelke. Mit viel Luft und in einem großen Glas findet der Wein zunehmend zu sich: Die Opulenz tritt zurück, Gestein und kühle Würze gewinnen an Kontur, und aus der enormen aromatischen Fülle schält sich immer mehr Finesse heraus.

Mund
Am Gaumen zeigt sich die ganze Konzentration des *Côteaux de Tupin*, doch niemals wirkt sie schwer oder extrahiert. Dunkle Beeren, Schwarzkirsche und Olive verbinden sich mit einem saftigen, leicht süßlich wirkenden Fruchtkern, etwas Fleischigem, Tinte und violetter Würze. Das Tannin ist trocken, griffig und von mittlerer Körnung, während eine überraschend kühle Säure den mächtigen Körper durchzieht. Mit Luft gewinnt der Wein enorm an Präzision und legt seine steinige, pulsierende Mineralität frei. Ein großer, eigenwilliger Côte-Rôtie von beeindruckender Tiefe, Struktur und Länge, dessen derzeit noch enorme aromatische Intensität vor allem eines verlangt: Zeit.