Maison Stephan

Côte Rôtie "Côteaux de Bassenon" AOC

2020, 750 ml

Frankreich, Rhone (Nord)

9910401019

Serine, Syrah, Viognier

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Französische Zwiebelsuppe

(Gemüse & Vegetarisch)

Barbecue vom Lamm mit marokkanischen Gewürzen

(Fleisch)

Taube mit Trüffel, Sellerie und Leber in Blätterteigkruste

(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.01.2024

Informationen zum Wein

Côteaux de Bassenon ist ein *Côte Rôtie* aus 40 % Serine, 40 % Syrah und 20 % Viognier. Der Weinberg wurde 1896 gepflanzt und 1989 nachgepflanzt. Die Reben stehen in Steillage auf Migmatit, Granit und Biotit. 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 Tronçais stammt, ausgebaut. Der Wein wurde nicht filtriert oder geschönt und nur minimal geschwefelt.

Farbe

dunkles Purpur mit violetten Reflexen und schwarzem Kern

Nase

Taucht man die Nase in das Glas mit dem *Côteaux de Bassenon* bekommt man unwillkürlich das Gefühl, dass man etwas im Glas hat, was verdichtet ist, konzentriert, kaum flüssig. Es duftet intensiv nach Holunderbeeren, Schlehen, Zwetschgen, Brombeeren und Veilchen. Dazu gibt es Anklänge von Rauch und Holzkohle, Bresaola, Pumpernickel, etwas Leder und dunkel fermentiertem Tabak. Je mehr Luft und Zeit man dem Wein in diesem jugendlichen Stadium gibt, desto tiefer und komplexer wird er.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Côteaux de Bassenon* genauso komplex wie im Duft, nur dass sich hier offenbart, dass die Verdichtung nur aromatisch stattgefunden hat.*De facto* fließt der Wein ruhig und stetig mit einer lebendigen Säure und einem umwerfend feinen Tannin über den Gaumen. Die Aromatik ist auch hier begeisternd vielschichtig. Den Auftakt bilden Noten von Veilchen-Pastillen, die sich mit Wacholder und Anis verbinden. Dann gibt es eine zunehmende Garrigue-Würze, etwas Mokka mit Kardamom, Rauchfleisch und eine dunkle, reife Frucht, die für sich genommen zwar intensiv und extraktsüß aber nicht kompottig wirkt. Im Gegenteil wirkt hier eine tiefe Mineralität, die viel Energie und Lebendigkeit in diesen noch blutjungen *Côte-Rôtie* bringt.