Maison Stephan

Le Grand Blanc VdF

2024, 750 ml

Frankreich, Rhone (Nord)

9910401035

Marsanne, Roussanne, Viognier

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Steinpilz-Risotto mit reifem Comté

Gebratener Steinbutt mit Fenchel-Beurre-blanc

Poularde in Morchel-Sauce

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Le Grand Blanc 2024 von Maison Stéphane ist ein weißer Vin de France aus Tupin-et-Semons im nördlichen Rhône-Tal. Die Trauben für die Cuvée aus 30 % Roussanne, 30 % Marsanne und 40 % Viognier stammen von nach Demeter-Richtlinien bewirtschafteten Reben. Die Trauben werden schonend gepresst, spontan vergoren und anschließend für mehrere Monate im Edelstahl ausgebaut, was dem Wein die klare, frische und puristische Stilistik von Jean-Michel Stéphan erhält.
Statt üppiger Barrique-Wucht zeigt sich hier ein Rhône-Weißwein mit Straffheit, feiner Kräuterwürze, gelber Frucht und einem saftigen, kühlen Zug, der die südliche Herkunft eher salzt als beschwert.

Farbe:
Helles Goldgelb mit seidenmattem Schimmer.

Nase:
Die Nase des 2024 Le Grand Blanc der Maison Stéphane hat keine Gnade: extraktreich und dicht duftet er nach lang gezogener Kräuter-Tinktur und vitalisierendem Tonikum. Kamille, Kräutertee, Schafgarbe – erst dann zeigen sich mit zunehmender Belüftung Noten nach Zitrus, dem Weißen der Amalfi-Zitrone sowie gestoßenen Austernschalen. Vollreife Honigmelone, Pfirsich und Holunderblüten in der Kopfnote lassen das Rad zum Kreise werden. Ein Wein, der von großen Gläsern und ausreichender Belüftung profitiert.

Mund:
Supersaftig im Antrunk zeichnet er einen Gegenentwurf zu der geradezu überschwänglichen Nase. Salzig und straff fließt er mit großer Präzision über den Gaumen, der weit gespannte, pikante Säurebogen erhellt das gesamte Esszimmer wie ein langsam aufdrehender Dimmer. Cremig texturiert mit frischer Kontur fließt er druckvoll mit vibrierender Spannung und solidem Bass ins kühle, lang anhaltende Finish.