Roche-Audran

Côtes du Rhône Villages Visan Rouge Marius "Père Mayeux"

, 750 ml

France,

9910204098

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

- Gefüllte rote Paprika mit Reis, Thymian, Zucchini und Knoblauch (vegetarisch)
- Geschmortes Lamm mit Fenchel und Anissamen (Lamm)
- Ratatouille (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 24.07.2024

Der rote Visan Marius von Vincent Rochette ist eine Cuvée aus Grenache und Syrah. Die rund 60 Jahre alten Reben stehen in Visan in einem drei Hektar großen, sehr trockenen Weinberg, der von Lehm und Kalk geprägt ist. Der Gesteinsanteil liegt hier bei 60 %, der Ertrag bei etwa 25 hl pro Hektar. Der Wein wird spontan vergoren und reift über zwölf Monate in 50-Hektoliter-Fudern aus Tronçais-Eiche.

Farbe
Recht transparentes Granatrot

Nase
Die Cuvée Marius von Vincent Rochette, die früher Le Père Mayeux geheißen hat, ist ein präsenter, eher maskuliner Visan mit deutlichen Syrah-Anklängen von Oliventapenade, etwas Rauchfleisch und dunklen Fruchtnoten von Brombeeren und Schlehen. Allerdings mischt auch der Grenache mit und man findet Anklängen von Himbeeren, Süßholz und Zimt. Insgesamt wirkt der Wein kraftvoll, ausgewogen und reif.

Gaumen
Die Saftigkeit bestätigt sich dann auch am Gaumen, wo der Marius die schon erwähnte Frucht und Würze mit herben Noten von fermentiertem Kardamom, getrockneten Kräutern und etwas dunklen Tabak verbindet. Der Gerbstoff ist reif, fest und präsent, die Säure klar und kühl bis ins lange saftige und leicht herbe Finale.