



Maison Stephan

Côte Rôtie "Les Binardes"

AOC



2022, 750 ml



Frankreich, Rhone (Nord)



9910401025



Syrah, Viognier

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Lammrücken mit Auflauf von Olive, Feta

und Bohne

(Fleisch)

Artischocke mit Bulgur und Rucola

(Gemüse & Vegetarisch)

Orecchiette Puttanesca

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 11.04.2024

Info:

Maison Stephan steht für ein absolutes low intervention wine-making. Additive, Pestizide, Fungizide, Filtration o.ä. finden nicht statt. Der Schwefel ist gegen Null.

Die Cuvée basiert auf 90% Syrah, ergänzt mit 10% Viognier. Die Reben stehen auf 2ha der Lagen Tupin und Côteau du Tupin. Das Gefälle ist mit 40% bemessen. Der name Les Binardes stammt aus dem Lagenregister von Napoleon.

Leukogneiss und Quarz bilden die Bodenformation. Die Weinberge variieren in ihrem Alter von 15 zu 40 Jahren und liefern Erträge von ca. 30hl/ha.

Nach der Lese folgt eine Kaltmazeration der ganzen Trauben bevor diese dann größtenteils entrappt weiterverarbeitet werden. Im Semi-Carbonic-Verfahren wird dann vergoren.

Regelmäßige Remontage und Pigeage zur besseren Extraktion.

Es folgt eine natürliche Sedimentation. Absolut ohne Additive oder weitere Schritte. Für zwölf Monate reift der Wein im Zementtank vor der Abfüllung.

Farbe:

Dichtes Purpur mit leichter Trübung und violetten Einschlüssen

Nase:

2022 Les Binardes duftet herrlich würzig. Weißer und schwarzer Pfeffer, Wacholder und Zimt umgarnen die dunkle Frucht. Holunderbeere, Brombeere, Süßkirsche und Maulbeere wirken intensiv und einladend. Lakritz sowie dunkle Schokolade ergänzen sowohl die Frucht als auch die balsamische Würze sehr gelungen. Etwas schwarzer Tee als auch frische Hagebutte verleihen ihm eine weitere Dimension. Er mutet sehr eisenhaltig bis weilen blutig an. Das pure Gestein seiner Herkunft hinterlässt erdige bis kühle Assoziationen. Seine mediterrane Seite zeigt er uns durch Garrigue, Rosmarin, Thymian und grüne Olive.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck unterstreicht er meine Eindrücke. Sein blutiger, eisenhaltiger Charakter wirkt schlank, straff, fordernd und doch großzügig-einladend. Die feine Frucht des Syrah kommt dabei in reinsten Form zur Geltung. Doch viel dominanter sind die kühlen, seidigen Seiten, die er aufzeigt. Die Würze kommt auch im Mundraum sowie im Nachhall wunderbar zur Geltung. Lakritz, weißer Pfeffer und Wacholder prägen ihn. Die mediterranen Nuancen trumpfen auch hier vollends auf. Sein steiniges, mineralisches Gerüst, gepaart mit seinen wilden Noten, wirkt sehr betörend und animierend. Les Binardes ist sexy, mit Zügen der Klassik und der Wildheit von Naturweinen.