Maison Stephan

Côte Rôtie "L'Ultime" AOC

2021, 750 ml

Frankreich, Rhone (Nord)

9910401026

Serine, Syrah, Viognier

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rote Bete im Ofen gegart mit gerösteten Pinienkernen und Basilikum-Pesto

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Ochsenbacke mit reichlich Jus Wurzelgemüsepürée

(Fleisch)

Gebratenes Rinderfilet mit Kartoffel-Trüffel-Gratin und Romanesco

(Fleisch)

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.

L´Ultime ist eine Assemblage aus den vier Lagen des Weingutes:

Ca. 4,5 ha finden hierfür Verwendung, die ein Gefälle von bis zu 40% aufweisen. Wir dort üblich ist es eine Cuvée aus Syrah und Viognier. Der Syrah ist eine Selektion Massale, die auch Serine genannt wird. Die Weinberge sind bis zu 125 Jahre alt und liefern uim Durchschnitt 17hl/ha Ertrag.

Die Bodentypen variieren zwischen 87% Côte Blonde, die auf Leukogneiss, dunklem Granit und Magnesiumeisenglimmer basieren. Die restlichen 13% stehen auf Côte Brune, Schiefer.

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.

Die Weine reifen dann für 24 Monate in Fässern aus Eichenfässern aus dem Troncais.

Farbe:

Leuchtendes Purpur mit hellen Reflexen sowie violetten Einschlüssen

Nase:

L´Ultime liefert eine sehr mysteriöse und tiefgründige Nase im positiven Sinne. Da passiert wahnsinnig viel auf eine sehr subtile Art und Weise. Er zeigt sich eisenhaltig und blutig. Er liefert frische Hagebutte und auch Tee von roten Früchten als auch Rooibos. Dazu zeigt er sich erdig und würzig bei hoher floraler Intensität. Hibiskus und Stiefmütterchen prägen diese Nase deutlich. Feuchter Waldboden, Muttererde sowie die Rinde von Kieferbäumen liegen in der Luft. Schwarzer Pfeffer, Wacholder sowie Piment ergänzen dieses Spektakel sehr gelungen. Nuancen von Lakritz und Kakaobutter lassen sich entdecken, Eine ganze Phalanx an dunklen fruchtigen Aromen schwirrt im Hintergrund. Eingelegte Schattenmorellen, Süßkirsche, Holunderbeere, Brombeere, Mailbeere und Pflaume sind zwar großzügig aber schüchtern eingesetzt.

Gaumen:

Im Antrunk ist die Frucht dann deutlich präsenter. Er fühlt sich an wie ein großer Schluck Holunderbeerensaft. Nur eben mit einem feinporigen Tannin und rassiger Säure versehen. Seinen blutigen Charakter behält er absolut bei. Das ist betörend und macht direkt Durst auf mehr. Er ist zwar dicht in der Aromatik gewobene, läuft aber leichten Fußes zum Ziel. Die Erdigkeit und Würze kommen in sehr angenehmer, leicht reduzierter Form zur Geltung. Dafür gewinnt aber im Nachhall eine ganze Bandbreite an etherischen Aromen die Oberhand. Minutenlang wirkt er so mediterranen und belebend-erfrischend. Das Tannin kleidet den Mundraum auf perfekte Art und Weise aus. gemeinsam mit der Frucht liefert dies ein bitter-süßen Moment, der nicht besser sein könnte.