

Rougeot Père & Fils

Volnay-Santenots Premier Cru AOC

 2016, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910242027

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta mit geschmorten Pilzen in Rotwein

(Gemüse & Vegetarisch)

Lotte im Soja-Lack mit geröstetem Pak Choy

(Fisch)

Huhn aus dem Ofen mit Steinpilzen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 07.07.2021

Bordthäuser

Mit markanter Würze zeigt er sich im Antrunk mit jugendlich fleischigem Tannin und speckig rauchiger Note. Die Gerbstoffe kleiden dem Gaumen wie mit niederfloriger Einlegeware aus, engmaschig und dicht strukturieren sie die Haptik. Der Säurebogen spannt sich vom Antrunk bis ins Finish und attestiert ihm nonchalantes Understatement, das an gehobenen Landadel erinnert. Ausgeleuchtet in knalligem Kirschrot ist hier alles in rechtem Proporz, ohne Fehl und Tadel. Noblesse oblige.

Die Premier Cru Lage Volnay Santenots liegt vollumfänglich in der Gemeinde Meursault, wird aber dennoch zu Volnay gezählt, da Meursault eine reine Weisswein-Gemeinde ist. Dieser Plot in "Les Santenots" befindet sich im unteren Teil des Dorfes in der Nähe von Volnay. Er liegt ziemlich genau in der Mitte von Santenots-Dessous und besteht aus zwei Parzellen mit 60 und 40 Jahre alten Reben. Der Boden ist reichhaltig mit hohem Lehmanteil.

Maischegärung für 21 Tage mit 90% Ganztrauben und täglichem Umpumpen sowie ein- bis zweimaligem Abstich während der Gärung. Es folgt der biologische Säureabbau und die anschließende Reife in Barriques mit einem Neuholz-Anteil von 35%. Ungeschönt und ungefiltert mit minimaler Schwefel-Zugabe gefüllt.

Farbe:

Transparentes, mittelkräftiges Rubinrot.

Nase:

In jugendlichem Stadium zeigt sich der 2018 Les Santenots der Domaine Rougeot Père & Fils schweigsam, also ab in die Karaffe, am besten Kopfüber. Mit zunehmender Belüftung zeigt er zaghaft erdige und würzige Noten, bevor darunter fast schüchtern die Frucht aufblitzt. Etwas Unterholz, Sandelholz und Herbstlaub werden begleitet von Piment, Nelke und leicht rauchiger Holzwürze, bis sich die Kirsche aus den Untiefen des Weines zu Wort meldet.

Mund:

Mit markanter Würze zeigt er sich im Antrunk mit jugendlich fleischigem Tannin und speckig rauchiger Note. Die Gerbstoffe kleiden dem Gaumen wie mit niederfloriger Einlegeware aus, engmaschig und dicht strukturieren sie die Haptik. Der Säurebogen spannt sich vom Antrunk bis ins Finish und attestiert ihm nonchalantes Understatement, das an gehobenen Landadel erinnert. Ausgeleuchtet in knalligem Kirschrot ist hier alles in rechtem Proporz, ohne Fehl und Tadel. Noblesse oblige.