

 **Maison Stephan**

Côte Rôtie "Côteaux de Bassenon" AOC

 2019, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910401017

 Serine, Syrah, Viognier

Alkoholgehalt: 13,0 %

Gesamtsäure: 4.4 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kastanien-Salbei-Risotto wie im Baur au Lac

(Gemüse & Vegetarisch)

Rehrücken mit Brombeer-Port-Jus und Kartoffel-

Trüffel-Gratin

(Wild)

Steinbutt in bretonischer Fassbutter mit Piment

d'Espelette, Mangold und Rouille

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 14.03.2022

Informationen zum Wein

Côteaux de Bassenon ist ein *Côte Rôtie* aus 40 % Serine, 40 % Syrah und 20 % Viognier. Der Weinberg wurde 1896 gepflanzt und 1989 nachgepflanzt. Die Reben stehen in Steillage auf Migmatit, Granit und Biotit. Der Ertrag ist extrem gering und liegt zwischen 15 und 20 hl/ha. Die Weine werden im Sinne von Jules Chauvet nach einer kühlen 24-stündigen Vorvergärung mit einer kühlen Kohlensäuremaishegärung über 20 Tage hinweg erzeugt und 24 Monate in gebrauchten Fässern aus Eichenholz, das aus Tronçais stammt, ausgebaut. Der Wein wurde nicht filtriert oder geschönt und nur minimal geschwefelt.

Farbe

dunkles Purpur mit violetten Reflexen und schwarzem Kern

Nase

Die Nase des *Côteaux de Bassenon* verbindet Noten von Holzkohle und dunklem Tabak mit zerstoßenem Feuerstein und Granit, gegerbtem Leder, Sternanis und Nelke sowie Veilchenpastillen, etwas Unterholz und Trüffel. Natürlich ist auch Frucht anwesend, und das nicht zu knapp. Der *Côte-Rôtie* bietet verschwenderisch viel reife Brombeeren, Blaubeeren und Cranberrys, Pflaumenkonfitüre mit Zimt und Vanille, Holunderbeeren und Preiselbeeren auf Pumpernickel. Je mehr Luft und Zeit man ihm gibt, desto tiefer werden die Dimensionen der Aromen.

Gaumen

Und so vielschichtig der *Côteaux de Bassenon* in der Nase ist, so komplex und tief zeigt er sich am Gaumen. Dort ist er unglaublich dicht, ohne auch nur ansatzweise schwer oder behäbig zu wirken, was man bei dieser Stoffigkeit erst einmal schaffen muss. Es ist ein Wein, in den man sich über Stunden verlieren kann mit seinen Anklängen von Pfeifentabak, Schokolade und Mokka, der dunklen Frucht und der tiefen Würze von Zimt, Wacholder und Anis, dem Hauch von Rauchfleisch und Tatar, den Veilchen- und Rosennoten. Dabei kleidet der Wein den Gaumen komplett aus mit seiner dichten Frucht, der Extraktsüße und dem zwar noch jugendlichen, aber eleganten Tannin, der dunklen Garrigue-Würze und seinen an Unterholz und Wald erinnernden Noten. Den Wein kann man jetzt schon trinken, wenn man ihm viel Zeit in der Karaffe gibt, aber eigentlich ist das ein Wein für Jahrzehnte.