

 **Marcoux**

Châteauneuf-du-Pape Blanc

AOC

 2022, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910245019

 Bourboulenc, Roussanne

Alkoholgehalt: 14,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Saint Pierre mit Safransud und

Venusmuscheln

(Meeresfrüchte)

Seeteufel vom Grill mit Nage von geräucherter

Paprika und Ofenfenchel

(Fisch)

Kaninchenbraten mit orientalischer Würze, Harissa

und Couscous

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 09.04.2024

Info:

Ca. 6% der Appellation Châteauneuf du Pape entfällt auf die Weißweinproduktion. Dieses Verhältnis deckt auch ungefähr die Situation bei Domaine de Marcoux.

Auch wenn weitaus mehr Rebsorten zugelassen und üblich sind, setzt sich diese Cuvée aus 69% Roussanne, 29% Bourboulence, 2% Clairette and Grenache Blanc zusammen.

Die Reben stehen vor allem in zwei Parzellen auf Lehm sowie Kolluvium, einer Schicht aus Schwemmlandsedimenten und Kalk aus der Kreidezeit. Davon befinden sich 0,5ha Roussane in Les Esqueirons, die 1987 gepflanzt wurden und nach Westen ausgerichtet sind. 0,35ha Bourboulence findet man in Les Bousquets. Die verbleibende Menge fällt auf Clairette und Grenache Blanc, die verteilt über viele Parzellen in kleinen Mengen stehen.

Nach der Selektion im Weinberg und auf dem Sortiertisch werden die ganzen Trauben abgepresst und der Most dann in Stahltanks zur natürlichen Sedimentation gefüllt. Die alkoholische Gärung des geklärten Mosts wird bei 17°C eingestellt. Es folgt ein Abstich von der Vollhefe und der Wein reift weiterhin auf der Feinhefe im Stahltank sowie demi-muids. Es wird keine malolaktische Fermentation angestrebt und nach ca. sieben Monate Reife abgefüllt.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb, helle Reflexe

Nase:

Diese Art der Aromenkomposition in der Nase begeistert mich immer wieder aufs Neue, weil ich dies so selten im Glas habe. Reife Aprikose trifft auf Trockenfrüchte mit orientalischen Gewürzen sowie mediterranen Kräutern. Ungefähr so könnte man ihn zusammenfassen. Die Assoziationen an Steinobst sind nicht von der Hand zu weisen. Aprikose, Pfirsich und Mirabelle tauchen in vielen Facetten auf. In getrockneter Form sind auch Aprikose, etwas Dattel sowie Feige zu erkennen. Er erinnert deutlich an Ras el Hanout. Eine Mischung aus Kreuzkümmel, Kurkuma, Pfeffer, Nelken, Koriandersamen, Kardamom sowie anderen Gewürzen. Safran und frischer Ingwer stechen ebenso hervor. Seine mediterrane Seite zeigt er durch Lavendel, Garrigue und Thymian.

Gaumen:

Genau diese Aromenvielfalt bringt er auch am Gaumen zur Geltung. Er startet druckvoll, aber keineswegs überladen. Die Frucht prallt in voller Stärke auf den Gaumen. Auch hier eine Kombination aus Steinobst und getrockneten Früchten. Direkt offenbart er auch seine steinige Substanz. Gemeinsam mit der Säure wirkt dieses seidige Mundgefühl erfrischend.

Durchaus versorgt uns die Frucht dabei mit wärmenden Gedanken, lebt aber von diesem Wechselbad. Seine würzige Seite zeigt er vor allem im Nachhall. Ein sehr stimmiger, runder Wein mit viel Aromatik aber sehr guter Balance.