Rougeot Père & Fils

Meursault "Sous la Velle" Sans Sulfite Ajouté AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910242137

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Risotto mit Taleggio und gerösteten Haselnüssen

Geräucherter Heilbutt auf weißem Bohnenragout und Petersilienöl

Krosser Schweinebauch mit Fenchel und Senfsaat

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.09.2026

Der Sous la Velle stammt aus einer 2,2 Hektar großen, flachen Village-Lage von Meursault. Die 50 bis 55 Jahre alten Chardonnay-Reben stehen mit einer Pflanzdichte von 10.000 Stöcken pro Hektar auf kalkhaltigen Lehmböden. Nach der Handlese werden die ganzen, ungequetschten Trauben direkt pneumatisch gepresst und der Most für zwei Tage kalt vorgeklärt. Die alkoholische Gärung mit eigenen Hefen und die malolaktische Gärung erfolgen im Fass. Anschließend reift der Wein für 18 Monate ohne Bâtonnage, davon 15 Prozent in neuem Holz und 85 Prozent in ein- bis fünfjährigen Fässern. Vor der Füllung wird er assembliert und entspannt nochmals zwei Monate im Stahl.

Farbe:
Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:
Der 2023 Sous la Velle Meursault von der Domaine Rougeot zeigt sich zunächst mit ausgesprochen feiner, fast schwereloser Nase. Zitrisch, ohne jegliche plakative Frucht, erinnert er an einen blühenden Zitronenhain mit Meeresblick: Zitronenblüten, etwas Öl von der Schale und eine salzige Brise skizzieren den Auftakt. Mit zunehmender Belüftung wird er kräftiger und würziger, Zitronat und gestoßene Austernschalen treffen auf Zitronenmelisse, Borretsch und die zedrige Würze von frisch gemahlenem, erstklassigem weißem Pfeffer. Im Hintergrund baut sich zunehmend eine herzhafte, umamireiche Tiefe auf.

Mund:
Am Gaumen zeigt er deutlich mehr Kraft, als die feine Nase anfänglich erahnen lässt. Saftig im Antrunk übernimmt schnell die würzige Seite das Kommando: Heller Tabak und milde Gewürze stehen vor der Frucht, die lediglich mit zitrischem Zug die Richtung vorgibt. Markant ist die kalkig-mineralische Prägung, die gemeinsam mit pudrig feinem, fast staubigem Gerbstoff für den animierend herben Grip sorgt. Im Nachhall kommen leicht cereale, getreidige Noten hinzu. Die reife, weit gespannte Säure trägt ihn mit hoher Spannung und schöner Länge ins würzig-saline Finale.