Rougeot Père & Fils

Bourgogne Passetoutgrain "Les Vercherres" Sans Sulfite Ajouté AOC

2024, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910242139

Gamay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Feldsalat mit Roter Bete im Dijon-Dressing mit Croutons

Weißer Waller, gebraten auf Roter Bete mit Meerrettichschaum

Gebratene Blutwurst mit Püree und Salat

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.09.2026

Der Bourgogne Passetoutgrain Les Vercherres stammt aus einem einen Hektar großen, rund 40 Jahre alten Mischsatz in Meursault auf kalkhaltigen Lehmböden. Die Domaine gibt die Cuvée mit 70 Prozent Gamay und 30 Prozent Pinot Noir an. Nach der Handlese in kleinen Kisten und erneuter Selektion kommen die Trauben zu 100 Prozent als Ganztrauben in den Gärbehälter. Die spontane Maischegärung dauert acht bis zehn Tage und wird von ein bis zwei Remontagen sowie ein bis zwei Pigeagen täglich begleitet. Frei ablaufender Most und Presswein werden anschließend vereint und mit der Feinhefe ins Fass gelegt, wo auch der biologische Säureabbau erfolgt. Der Ausbau dauert sieben bis acht Monate in ein- bis fünfjährigen Fässern.

Farbe:
Dunkles Rubinrot mit seidenmatter Trübung.

Nase:
Der 2024 Les Vercherres Passetoutgrain von der Domaine Rougeot zündet in der Nase ein rotfruchtiges Feuerwerk sondergleichen: Amarenakirsche, kleine Himbeeren, Orangenzesten und das intensive Parfum von kleinen Walderdbeeren skizzieren die rubinfunkelnde Nase. Die Frucht ist hier treibende Kraft und lässt die Lippen erwartungsfroh zum Kelche führen.

Mund:
Die satte, saftige Frucht der Nase spiegelt sich auch am Gaumen, wird dort jedoch feingliedrig konturiert durch den leuchtend roten, strahlenden Säurenerv, der sich vom Antrunk bis ins lange Finish zieht. Er verleiht ihm seine Vibration gleich der eines Zitteraals mit ADHS. Rotfruchtig im Mark hat er einen seidig feinen Extrakt, die Gerbstoffe sind eher zurückhaltend, was dem Trinkfluss keinen Abbruch tut. So geht Burgund für jeden Tag, ohne ein Proseminar draus zu machen: Flasche leer – Feuerwehr!