

 **Maison Stephan**

# *Côte Rôtie "Côteaux de Tupin" AOC*

 2019, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910401016

 Serine

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 4,1 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Trüffel-Risotto**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Babette's Cailles en Sarcophage – Wachteln im**

**Blätterteig mit Trüffeln und ungestopfter Foie Gras**

(Geflügel, Wild)

**Waldschnepfe, mit Lardo umwickelt und in Olivenöl**

**gebraten**

(Geflügel, Wild)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 14.03.2022

## Informationen zum Wein

Der *Côteaux de Tupin* ist ein *Côte Rôtie* aus 100 % Serine. Die Rebsorte galt als fast ausgestorben, ist aber eng mit dem Syrah und der Dureza verwandt. Der Winzer Stephan hat sie in einem Weinberg gefunden, den er 1991 in Tupin erwerben konnte und dessen älteste Pflanzen aus 1893 stammten. Die 0,5 Hektar, von denen der *Côteaux de Tupin* stammt, wurden teils 1941 gepflanzt, teils 1993. Die Reben stehen in Steillage auf Leuko-Gneis. 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 dem Wald von Jupille 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 Tupin* liefert einen Eindruck vom herausragenden 2019er Jahrgang: sehr reif, sehr intensiv und immens frisch. Der *Côte-Rôtie* duftet nach einem Korb voll von Brombeeren und Schwarzkirschen, Cassis und Schlehen, Holunder und Feigen – alles zu Aufplatzen reif und saftig. Unterlegt wird die Frucht von Schokolade und Bergamotte, Süßholz und Pfeffer, Rosen und Flieder mit einem Hauch von Rauchfleisch, zerstoßenem Stein und Nelke.

## Gaumen

Am Gaumen baut sich ein Monument von einem Syrah auf, der unbedingt viel Luft und Zeit benötigt. Nach Stunden in der Karaffe wird er geschmeidig und seidig, er offenbart dann Schmelz und Samt im Verbindung mit Noten von Nelken, Rauch und Salmiakpastillen sowie von der schon angesprochenen dunklen reifen Frucht, die ein gerüttelt Maß an Extraktsüße mit sich bringt, aber auch durchzogen wird von kühler Säure, einer vibrierenden Mineralität, von Kräutrigkeit und Steinigkeit. Das ist sehr stark!