

Maison Stephan

Le Grand Blanc VdF

 2022, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910401027

 Marsanne, Roussanne, Viognier

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Weißer Pfirsich, Burrata und Basilikum

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratener Fisch auf weißem Bohnenpüree mit

Bohnenkraut-Pfirsich

(Fisch)

Krosser Ferkelbauch mit Fenchel und Honig

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 20.03.2024

Das Maison Jean-Michel Stephan wurde 1991 in Tupin gegründet. Stephan begann mit drei Hektar und konnte damals einen Weinberg mit sehr alten Rebstöcken kaufen. Den zweiten Weinberg pflanzte er neu und vinifizierte 1994 daraus seinen ersten Wein. Seine Weine unterschieden sich deutlich von denen der anderen Winzer an der Côte-Rôtie, wobei sein völlig eigener Stil aus seiner Arbeit im Keller resultiert. Im Weinberg arbeitet er komplett von Hand, biologisch-organisch mit mechanischer Bodenpflege unter Verzicht auf jedwede chemischen Mittel.

Der Wein stammt aus drei Weingärten unterhalb von Ampuis: vom alluvialen Flussufer mit Flussablagerungen, vom Granit eines Plateaus außerhalb der AOC sowie einem von den Côte de Seyssuel mit Gletscher und Moränenböden. Die Trauben wurden früh gelesen, die Cuvée besteht aus 50% Roussanne, 30% Marsanne und 20% Viognier und wurde spontan mit eigenen Hefen im Stahl vergoren, wo der Wein anschließend die malolaktische Gärung durchlief. Ungeschwefelt, unfiltered und ungeschönt gefüllt.

Nase:

Der 2022 Le Grand blanc des Maison Stephan eröffnet großzügig: Granit, nasse Steine und Petrichor in der Nase werden gefolgt von würzigen Noten nach weißem Pfeffer, Zitruszesten, Vetiver, Aprikosenkern und weißen Blüten. Dazu kommt ein Schwung handfestes Kernobst, die Schalen von Quitten und weißem Pfirsich sowie etwas Kerbel in der Kopfnote.

Mund:

Kompakt und druckvoll am Gaumen zeigt er sich als linearer Typ mit hohem Potential und angezogener Handbremse, die eigene Power wohldosiert und gezügelt abgebend. Frappante Salzigkeit, die Frucht ist hier eher in der Nebenrolle als Best Supporting Actor anzusiedeln. Generell warmer Charakter mit viel nassem Stein, extraktreich und dicht wirkt er am Gaumen wie eine Gratwanderung zwischen eleganter Finesse und eskalativer Sensation. Die vibrierende Mineralik wird über die zarte Frucht entfesselt, gibt ihm seine cremige Textur, die an weißen Pfirsich mit Schlagsahne erinnert. Höchst attraktive weiße Rhône.