

Rougeot Père & Fils

Volnay-Santenots Premier Cru, Sans Sulfite Ajouté AOC

 2018, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910242026

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Mapo Tofu

(Gemüse & Vegetarisch)

Steinbutt in Pumpernickel-Kruste mit Beurre Rouge und Sellerie Mousseline

(Fisch)

Rehrücken mit Lorbeer-Kirschen

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 07.07.2021

Die Domaine Rougeot Père & Fils aus Meursault wurde von Henri Rougeot gegründet und verfügt über knapp 13 Hektar in erstklassigen Lagen in Meursault, Monthélie, St Romain, Pommard und Volnay. Sie wird heute in 4. Generation von Pierre-Henri und dessen Vater Marc betrieben. Bereits 2012 wagten die beiden erste Schritte in Richtung biologischer Bewirtschaftung, bis man sich 2017 zur Konversion anmeldete. Seit 2020 ist die Domaine vollumfänglich Bio-zertifiziert und befindet sich mit dem Jahrgang 2021 im biodynamischen Umstellungsprozess.

Die Premier Cru Lage Volnay Santenots liegt vollumfänglich in der Gemeinde Meursault, wird aber dennoch zu Volnay gezählt, da Meursault eine reine Weisswein-Gemeinde ist. Dieser Plot in "Les Santenots" befindet sich im unteren Teil des Dorfes in der Nähe von Volnay. Er liegt ziemlich genau in der Mitte von Santenots-Dessous und besteht aus zwei Parzellen mit 60 und 40 Jahre alten Reben. Der Boden ist reichhaltig mit hohem Lehmanteil.

Maischegärung für 21 Tage mit 90% Ganztrauben und täglichem Umpumpen sowie ein- bis zweimaligem Abstich während der Gärung. Es folgt der biologische Säureabbau und anschließende Reife in Barriques mit einem Neuhholz-Anteil von 35%. Ungeschönt, ungefiltert und ohne Zugabe von Schwefel gefüllt.

Farbe:

Dunkles und kräftiges Rubinrot.

Nase:

Der 2018 Volnay Santenots Premier Cru Sans Sulphite der Domaine Rougeot Père & Fils zeigt sich kraftvoll mit enormem Tiefgang. Dunkel und rauchig erinnert er an Unterholz, langen roten Pfeffer, Geselchtes, hellen Tabak und Piment. Die ebenfalls dunkle Frucht oszilliert zwischen eingelegter Lorbeer-Kirsche und Brombeer-Gelée mit einem Schuss Portwein. Durch die fortwährende Belüftung im Glas lässt die Nase den Wein wie ein dreidimensionales Kaleidoskop erscheinen, seine Facetten im steten Wandel.

Mund:

Im Antrunk ringen ebenfalls zwei Facetten um Dominanz: Die jugendlichen, kleinteiligen Gerbstoffe wirken wie Schmirgelpapier feinsten Kalibrierung, mundwässernd mit aromatisch herbem Profil. Dagegen hält die dunkle Frucht, die leuchtend in sattem Rubin am Gaumen strahlt. Dieses Wechselspiel wird befeuert vom glockenklaren Säurenerve, der den Wein förmlich über den Gaumen peitscht. Großes Kino mit zeitgenössisch rasantem Trinkfluss und leuchtend klarer Kirsche im epischen Nachhall.