

 **Marcoux**

Châteauneuf-du-Pape Blanc

AOC

 2023, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910245024

 Bourboulenc, Roussanne

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Poularde de Bresse mit Morcheln und leichter Vin-Jaune-Sahnesauce (Fisch)

Gebratener Steinbutt mit Fenchel, Safran und leichtem Krustentierfond (Fisch)

Lammcarré mit Zitronenthymian, geröstetem Wurzelgemüse & Oliven-Mandel-Gremolata (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.11.2025

Informationen zum Wein

Rund 6 % der Flächen der Appellation Châteauneuf-du-Pape sind mit weißen Reben bestockt. Etwa genauso hoch ist der Anteil in der Domaine de Marcoux. Dieser weiße Châteauneuf-du-Pape stammt im Wesentlichen von drei Parzellen, und zwar von der 0,50 ha umfassenden Roussanne-Lage Les Esqueirons, gepflanzt 1987 – sie befindet sich am Westhang des Dorfhügels –, ferner von einer Bourboulenc-Parzelle der Ortschaft Les Bosquets mit 0,35 ha, ebenfalls am Westhang des Dorfhügels, und einer sehr kleinen Clairette-Parzelle (ca. 20 Ar), die seit 2020 genutzt wird. Die Böden weisen Lehm, Kolluvium und Kalkstein aus der Kreidezeit des Barremiums auf. Die Trauben wurden von Hand in 50-kg-Kisten gelesen. Die Beeren wurden entrappt und gepresst, und der Most wurde in Edelstahltanks gefüllt. Die alkoholische Gärung wurde bei etwa 17 °C durchgeführt. In diesem Jahr sind es 70 % Roussanne und 30 % Bourboulenc. Neun Monate gereift, davon 60 % in Edelstahltanks und 40 % in „*demi-muids*“. Die Weißweine der Domaine de Marcoux werden keiner malolaktischen Gärung unterzogen.

Farbe

leuchtendes Goldgelb

Nase

Der „Châteauneuf-du-Pape blanc“ 2023 ist ein seidig und auf angenehme Weise cremig und warm duftender Wein, der an ein mit Honig bestrichenes, buttriges Toast erinnert, an Akazien- und Orangenblüten und Kamille, Pfirsich, Aprikose, kandierte Zitrone und Lemoncurd, reife Ananas und ein wenig Anis- und Fenchelsaat mit etwas Salzzitrone im Hintergrund. Die Betonung liegt aber definitiv auf der Subtilität und Feinheit.

Mund

Am Gaumen setzt sich dieser zutiefst cremige und sinnliche Eindruck fort. Zunächst sanft und rund, wird er immer würziger und die reife Säure immer spannungsvoller. Dabei ist die Säure ebenso gut integriert wie der feine pikante Bitterstoff, der für die Weine dieser Appellation so typisch ist. Ein „Châteauneuf-du-Pape blanc“ mit großartiger Struktur, Eleganz und Harmonie. Warm und reif, aber nicht üppig, sondern präzise konturiert, in gewissem Sinne sogar straff und immer fokussiert.