Domaine René Rostaing - Côte Rotie

La Landonne & Côte Blonde 1995 bis 2009: direkt vom Weingut

Angebotsdetails

Von Qaviste

Domaine René Rostaing - Côte Rotie

La Landonne & Côte Blonde 1995 bis 2009: direkt vom Weingut

Angebotsdetails

Von Qaviste



DOMAINE RENÉ ROSTAING

Domaine René Rostaing - Côte Rotie

La Landonne & Côte Blonde 1995 bis 2009: direkt vom Weingut

Angebotsdetails

Von Qaviste

Côte Blonde 1999: Ein heisses, sonniges und ergiebiges Jahr. Auf den mit Glimmer durchsetzten Granitböden der Côte Blonde – diesen kargen, durchlässigen Böden, die man hier "Arzel" nennt – brachte dieser Jahrgang einen Wein von ungewöhnlicher Fülle hervor, ohne dabei jemals seine Eleganz zu verlieren. Siebenundzwanzig Jahre später tendiert die granatrote Farbe ins Braune, mit einem Bodensatz, der sein Alter verrät. Die Nase vereint Rauch und Blumen, Kirscharomen, Lakritz und eine mentholartige Frische, gefolgt von Leder und sanften Gewürzen. Am Gaumen ist alles harmonisch verschmolzen. Die Tannine treten hinter einer runden, schmeichelnden Textur zurück, der Abgang bleibt klar und zeigt Noten von Kirsche und Tabak. Ein "Côte Blonde", der seinen Höhepunkt erreicht hat und sich heute mit stiller Freude geniessen lässt. Eine Flasche, die man lieber öffnen sollte, als noch länger zu warten.

Côte Blonde 1995: An der Côte Blonde brachte das Jahr 1995 fast nichts ein. Miserable Erträge, kaum 18 Hektoliter pro Hektar, und Trauben von perfekter Reife, gestützt von einer sehr hohen Säure. Dreissig Jahre später ist diese kleine Menge mit seltener Anmut gereift. Die Farbe hat sich zu einem Ziegelrot mit orangefarbenen Reflexen entwickelt. Die Nase ist ein wahres Bouquet: verwelkte Veilchen, schwarze Kirschen, Oliven, heller Tabak, gefolgt von trockenen Kräutern, Minze und Pfeffer. Die wenigen Prozent Viognier, die gemeinsam mit dem Syrah vergoren wurden, lassen sich in dieser blumigen Nuance erahnen, die darüber schwebt. Der Gaumen ist seidig, von einer Zartheit, wie man sie bei La Landonne sonst nicht kennt. Die Tannine sind geschmolzen, die Frische bleibt lebendig und trägt den langen Abgang, der von Zimt und Tabak geprägt ist. Ein feingliedriger Côte-Rôtie für diejenigen, die Weine lieben, die eher flüstern als schreien.

La Landonne 2005: Das Weingut fasst das Jahr in drei Worten zusammen: klassisch, trocken, warm. Zwanzig Jahre später hat der La Landonne 2005 noch immer eine dunkle Farbe, die kaum von einem granatroten Rand gezeichnet ist. Die Nase spielt auf zwei Ebenen. Einerseits die Reife: schwarze Trüffel, heller Tabak, getrocknete Veilchen, schwarze Oliven. Andererseits Eisen und geräuchertes Fleisch, das Markenzeichen dieses Schieferhangs im Norden der Appellation. Der Gaumen zeigt Substanz, Kraft, Brombeere und Cassisbeere von

La Landonne 2010: René Rostaing verglich den Jahrgang 2009 gerne mit 2005. Die gleiche Frucht, sagte er, aber ohne die Trockenheit: Der Regen fiel zum richtigen Zeitpunkt, und die Tannine gewannen an Finesse, was sie an Rustikalität einbüssten. Siebzehn Jahre später spürt man das im Glas. Die tief rubinrote Farbe beginnt am Rand heller zu werden. Die Nase hat etwas Ungezwungenes und ein wenig Wildes: Brombeere und Cassisbeere, schwarze Olive, Lakritz, Minze und Fenchel, wobei das Veilchen bei jeder Drehung des Glases wiederkehrt. Dann Tinte, Eisen, ein Hauch von Blut. Am Gaumen ist die Textur reichhaltig, aber niemals schwerfällig. Die Tannine haben eine seidige Textur angenommen, die Frische ist ungebrochen, fast mineralisch. Im Abgang entfalten sich Sternanis, Tabak und grob gemahlener Pfeffer. Unter diesen alten Rebstöcken sind einige fast ein Jahrhundert alt. Ein vollmundiger und schmeichelnder Landonne, der offenste der Serie, der jetzt getrunken oder noch einige Jahre gelagert werden kann.

Land

Frankreich

Region

Rhône

Appellation

Côte-Rotie

Rebsorte

Syrah

Verpackung

Karton

Verschluss

Korken

Inhalt

75 cl

Anbau

Nachhaltig und umweltfreundlich

Böden

La Landonne: Lehm-Kalk-Böden, bestehend aus Kieselsäure und Eisenoxid

Côte Blonde: granitische, glimmerhaltige Sandböden

Weinbereitung

Teilweise Entrappung, lange Maischegärung und temperaturgeregelte Gärung mit einheimischen Hefen

Ausbau

Etwa 24 Monate in Demi-Muids (500 l), davon 5 % neues Holz, ungefiltert

Trinkreife

1995: 2026 – 2029

1999: 2026 – 2035

2005: 2026 – 2038

2010: 2026 – 2037

Passt zu

Mit Thymian konfierte Milchlamm-Schulter, gebratenen Waldpilze, Rindsfilet in schwarzer Pfefferkruste

Service

16 °C

Zwei Stunden vor dem Genuss karaffieren

1995 und 1999: dekantieren

Alkoholgehalt

13% vol