Cuvée Massacans Blanc - Côtes du Rhône AOP

Jahrgang:	2024
Erzeuger:	Domaine de l'Olivier
Art. Nr.:	407.016
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhône



Weingut / Erzeuger

Die Domaine de l'Olivier, gelegen im Dorf Saint Hilaire d?Ozilhan in der Region Rhône, wird seit mehreren Generationen von der Familie Bastide geführt. Benannt nach den ursprünglichen Olivenhainen, die einst zwischen den Reben standen, bewirtschaften heute Éric und sein Sohn Robin Bastide das 50 Hektar große Anwesen. Die Weinberge, die sich süd- und südwestlich erstrecken, profitieren von optimaler Sonneneinstrahlung und wurden bewusst in Windrichtung angelegt.

Nachhaltige Methoden wie organische Düngung, mechanische Unkrautbekämpfung und traditioneller Rebschnitt prägen die Arbeit im Weinberg. Besonders alte Reben werden in der traditionellen Gobelet-Form gepflegt, während Maßnahmen wie Entknospung und grüne Lese die Qualität der Trauben maximieren. Die manuelle Ernte sorgt für eine sorgfältige Selektion gesunder Trauben.

In den Weinkellern, erbaut aus Pont-du-Gard-Stein, erfolgt eine schonende Vinifikation. Die Trauben werden vollständig entrappt und in Betontanks bis zu 30 Tage mazeriert, um das volle aromatische Potenzial zu entfalten. Die Rotweine der Côtes du Rhône Villages reifen anschließend in sorgfältig ausgewählten französischen Eichenfässern, die den Weinen Eleganz und Tiefe verleihen.

Éric und Robin Bastide verbinden handwerkliche Tradition mit modernen Techniken und schaffen Weine, die das Terroir und den Geist der Region widerspiegeln. Ihre Hingabe und Präzision machen jeden Tropfen zu einem authentischen Ausdruck der Rhône.

Beschreibung

Die Cuvée Massacans Blanc vom Domaine de l'Olivier vereint Viognier (70%) und Roussanne (30%), zwei klassische Rebsorten der Rhône, die diesem Weißwein seine Komplexität und Finesse verleihen. Der Name "Les Massacans" ist der Name der Appelation dieses Weins. Das Provenzalische Wort bedeutet so viel wie, ?Steinchen? und bezieht sich auf die vielen kleine Kalksteine, die sich durch den Boden ziehen.

Die Reben wachsen auf kalkhaltigen und steinigen Böden, die dem Wein eine prägnante Mineralität verleihen. Das mediterrane Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten fördert eine optimale Reifung der Trauben und bewahrt ihre natürliche Frische.

Die Lese erfolgt selektiv, um nur perfekt gereifte Trauben zu verarbeiten. Nach der Ernte werden die Trauben schonend gepresst und in zwei verschiedenen Holzarten vergoren: 77% des Weins gären in französischer Eiche, 23% in Akazienfässern. Dieser differenzierte Ausbau verleiht dem Wein Struktur, Würze und eine feine Holznote, ohne die Frische zu überlagern.

Nach der temperaturkontrollierten Gärung reift die Cuvée 8 bis 10 Monate auf der Feinhefe, wobei regelmäßiges Aufrühren (Bâtonnage) für eine geschmeidige, buttrige Textur sorgt. Die Feinhefelagerung verstärkt die Aromen und gibt dem Wein zusätzliche Tiefe.

Vor der Abfüllung erfolgt eine leichte Filtration, um die Klarheit und Stabilität des Weins zu gewährleisten. Eine gezielte Schwefelgabe schützt ihn vor Oxidation, ohne seine aromatische Intensität zu beeinträchtigen.

Das Ergebnis ist ein eleganter und vielschichtiger Côtes du Rhône Blanc mit aromatischen Noten von Toast, reifem Steinobst und frischer Mineralität, einer cremigen Textur und einer feinen Balance zwischen Holzeinfluss und lebendiger Säure. Die Cuvée Massacans vereint Terroir, Handwerkskunst und die charakteristischen Aromen der Rhône in einem harmonischen Weißwein mit großem Reifepotenzial.

Farbe:	goldgelb
Rebsorte:	Viognier, Roussanne
Charakteristik:	ein intensives Aroma von getrockneten Aprikosen und gerösteten Mandeln dominiert die Nase, ergänzt durch subtile Röstaromen, am Gaumen Butterbrioche und Akazienhonig, begleitet von ausgeprägter Mineralität, beeindruckt durch eine cremige Textur und erfrischende Lebendigkeit, der lange, elegante Abgang rundet das Erlebnis harmonisch ab
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	1,1 g/l
Gesamtsäure:	3 g/l

Gastromische Empfehlungen

Die Cuvée Massacans Blanc ? Côtes du Rhône AOP harmoniert ideal mit Kalbsrücken in Zitronen-Thymian-Sauce, da seine feine Säure die Fleischstruktur ausgleicht und die Holznote die Kräuterwürze betont. Gegrillter Wolfsbarsch mit Fenchel und Orangenfilets unterstreicht seine Mineralität und dezente Rauchigkeit. Für eine vegetarische Option passt Steinpilz-Risotto mit Parmesan.

Stand: 19.11.2026 22:00 Uhr