

# Portrait

## Portrait

### Domaine René Rostaing



Mit weniger als einem halben Hektar Rebfläche in den Lagen La Landonne und Côte Blonde startete René Rostaing seine Domäne im Jahre 1971. Mittlerweile ist er der Herr über etwas mehr als 6 ha bester Côte Rôtie Lagen, welche er im Wesentlichen zu Beginn der 90-er Jahre von seinem Schwiegervater Albert Dervieux-Thaize und seinem Onkel Marius Gentaz-Dervieux erhalten hatte. Obwohl René Rostaing die traditionellen Techniken von seinem Schwiegervater erlernt und übernommen hat, gilt er weder als reiner Traditionalist noch als reiner Modernist. Auf der einen Seite hasst er überextrahierte Weine, auf der anderen Seite benützt er moderne Rotofermentoren. Der Einsatz von 20-30% neuem Holz ist eher moderat. Zusammengefasst kann er als erleuchteter Traditionalist bezeichnet werden, der das Althergebrachte ideal mit dem Neuen vereint.

Rostaing produziert neben einer kleinen Menge Condrieu und ein wenig Viognier und Syrah ausserhalb der Appellation drei verschiedene Côte Rôtie: das Cuvée Classique, das erfahrungsgemäss nach 3-5 Jahren zu trinken ist und von dem an die 1500 Kisten produziert werden; La Landonne, dessen Trinkfertigkeit sich nach 5-10 Jahren offenbart und Côte Blonde, der tiefgründigste und langlebigste der drei, der sich in der Regel erst nach mehr als 10 Jahren vollständig öffnet; von diesen beiden Cuvées werden je nach Jahrgang jeweils zwischen 400 und 600 Kisten produziert.

Gesamtfläche: 9+ ha

Rebbestand: 6,6 ha Syrah in der Appellation Côte Rôtie

Vinifikation Syrah: je nach Jahr 100% Abbeeren bis Ganztraubenpressung; alkoholische Gärung in Rotofermentoren; malolaktische Gärung und Ausbau in 20-30% neuen 225l oder 500l Fässern für 18-21 Monate; Assemblage zum jeweiligen Wein; nach Füllung (allenfalls mit leichter Filtration) 3 Monate Flaschenreife und anschliessender Verkauf.



René Rostaing