

WIJNCLUB ZOTTEGEM

Pinot noir tegenover spätburgunder: Frankrijk en Duitsland vergeleken

16 mei 2025 · door Christoph De Loor



*Zes keer pinot noir: spätburgunder uit Pfalz, Rheingau en
Württemberg tegenover Côteaux Champenois, Sancerre en Pays
d'Oc.*

Een druif die in de wijngaard een diva is en in het glas een spiegel van haar omgeving. Op 15 mei 2025 zette Wijnclub Zottegem drie Duitse spätburgunders naast drie Franse pinot noirs — Pfalz, Rheingau en Württemberg tegenover Champagne, de Loire en de Languedoc — met

jaargangen van 2015 tot 2023. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Bedruiving	Regio
Hansjörg Rebholz	Spätburgunder	2020	Spätburgunder	DE, Pfalz
J.B. Becker	Spätburgunder Spätlese	2015	Spätburgunder	DE, Rheingau
Weingut des Grafen Neipperg	Spätburgunder	2015	Spätburgunder	DE, Württemberg
Vadin-Plateau	Cumières Rouge Premier Cru	2023	Pinot Noir	FR, Côteaux Champenois
Domaine Christian Salmon	Cuvée vieilles vignes	2023	Pinot Noir	FR, Sancerre
La Cour des Dames	Pinot Noir	2023	Pinot Noir	FR, Pays d'Oc

Woordje van introductie

Vanavond zetten we een druif in de spotlight die bij wijnliefhebbers vaak hoge ogen gooit, maar ook bekendstaat als een echte diva in de wijngaard: de Pinot Noir. Binnen ons thema Germaans versus Romaans,

gaan we het traditionele Frankrijk tegenover het opkomende Duitsland plaatsen, met jaargangen van 2015 tot 2023, een mooi vergelijk tussen jonge en meer gerijpte Pinot Noir.

Uit Frankrijk brengen we drie stijlen samen: een uitzonderlijke stille wijn uit het bruisende Champagne, met name de Côteaux Champenois, uit min of meer het centrum een elegante Pinot uit Sancerre, de Loire, en een zuidelijker versie uit Languedoc.

Duitsland verdedigt zich met drie Spätburgunders, zoals Pinot Noir daar heet, uit 3 verschillende regio's, Württemberg, de Rheingau en de Pfalz. Stuk voor stuk regio's waar de druif de laatste jaren aan een stevige opmars bezig is, met steeds verfijndere resultaten.

Wat mogen we verwachten? Franse charme en traditie tegenover Duitse precisie en frisheid? Of net verrassingen die de clichés doorbreken?

We gaan vergelijken, ontdekken, en vooral genieten. Dus laat je zintuigen het werk doen en proef met aandacht, maar vooral ook met plezier. De proefavond sluiten we met een klassieke côte à l'os.

A votre santé – und zum Wohl!

Geschiedenis en geografische verspreiding

De Pinot Noir is een van de oudste bekende Vitis Vinifera wijnstokkencultivars, met een geschiedenis die teruggaat tot de Romeinse tijd. De naam "Pinot" verwijst vermoedelijk naar de dennenappelvorm van de druiventros.

Al in de eerste eeuw na Christus werd Pinot Noir gecultiveerd in de Bourgogne, waar het ras zich bij uitstek wist aan te passen aan de kalkrijke kleibodems en het koele klimaat. In de middeleeuwen speelde de kloosterorde van de cisterciënzers een cruciale rol in de selectie en aanplant van Pinot Noir in de beste percelen, wat uiteindelijk leidde tot de vorming van het complexe systeem van climats en crus zoals we dat vandaag kennen in Bourgogne.

Door haar delicate aard en gevoeligheid voor terroir bleef de druif lange tijd hoofdzakelijk beperkt tot Bourgogne, maar sinds de tweede helft van de 20e eeuw is Pinot Noir uitgewaaid naar wijnregio's over de hele wereld. In de Elzas en Champagne wordt ze onder meer gebruikt voor mousserende wijnen.

In Duitsland staat ze bekend als Spätburgunder en levert ze lichtere maar vaak elegante rode wijnen. Buiten Europa heeft Pinot Noir ook wortel geschoten in de koelere regio's van Nieuw-Zeeland (Marlborough, Central Otago), de Verenigde Staten (met name Oregon en koelere zones van Californië zoals Sonoma en Santa Barbara), en Chili, vooral in kustgebieden. Telkens opnieuw toont de druif zich als een spiegel van haar omgeving, wat haar tegelijk uitdagend en fascinerend maakt voor wijnmakers én liefhebbers.

Wereldwijd is Pinot Noir vandaag goed voor een totale aanplant van ongeveer 115.000 hectare. De grootste aanplant bevindt zich in Frankrijk (circa 32.000 hectare), gevolgd door de Verenigde Staten (ongeveer 25.000 hectare), Duitsland (12.000 hectare), Nieuw-Zeeland (5.700

hectare) en Australië (5.000 hectare). Deze cijfers onderstrepen de wereldwijde verspreiding van het ras, vooral in koelere wijnbouwgebieden waar het zijn verfijning en aromatische complexiteit het best kan uitdrukken.

Aroma's

Een jonge Pinot Noir heeft een typisch boeket van rood fruit, voornamelijk frambozen, kersen, aardbeien, maar ook viooltjes, naast veenbessen en kruidnagel. Afhankelijk van de houtrijping zal je ook toetsen van vanille terugvinden.

Bij het ouder worden krijgen we meer houtachtige aroma's, kruidige toetsen, bosgrond, ook wel aangeduid als 'sous-bois', truffels en animale geuren zoals leder en pels. We hebben in de selectie van deze avond zowel jongere als oudere wijnen, dus zullen we deze aroma evolutie zeker ook in het glas ontdekken.

In de mond heeft een Pinot Noir traditioneel frisse zuren, is ook soepel en sappig met een licht zoet puntje. De fijne en elegante tannine maken dat hij reeds in zijn jeugd al vrij toegankelijk is.

Pinot noir in het glas: over anthocyanen en kleurextractie

De Pinot Noir-druif staat bekend om haar relatief lage gehalte aan anthocyanen, de kleurstoffen die verantwoordelijk zijn voor de rode tinten in wijn.

Anthocyanen bevinden zich uitsluitend in de schil van de druif, en bij Pinot Noir zijn ze niet alleen minder talrijk, maar ook chemisch minder stabiel dan bij bijvoorbeeld Syrah of Cabernet Sauvignon.

Dit verklaart waarom Pinot Noir-wijnen vaak een lichtere, doorschijnende kleur hebben, variërend van robijnrood tot zelfs licht kersenrood, afhankelijk van het terroir, de vinificatiemethode en de leeftijd van de wijn.

Om toch een maximale kleuronttrekking te bekomen uit deze delicaat gestructureerde druif, hanteren wijnmakers diverse technieken tijdens de vinificatie.

Een belangrijke methode is de koude schilweking (*macération à froid*), waarbij de gekneusde druiven enkele dagen bij lage temperatuur (ongeveer 8 à 12 °C) in contact blijven met de schillen vóór de alcoholische gisting begint. Dit bevordert de extractie van kleurstoffen zonder al te veel tannine uit de schillen los te maken.

Tijdens de alcoholische gisting zorgt de stijgende temperatuur en de aanwezigheid van alcohol voor een verdere extractie van kleur.

Technieken zoals remontage (het overpompen van most over de schilhoed) en pigeage (het handmatig onderdompelen van de schillen) helpen om het contact tussen sap en schillen te maximaliseren. Toch is de extractie bij Pinot Noir steeds een delicaat evenwicht: een te agressieve benadering kan resulteren in wrange, onevenwichtige tannine en een verlies aan finesse.

Tot slot is het belangrijk te vermelden dat de verkregen kleur ook sterk beïnvloed wordt door factoren zoals pH-waarde, zuurstofinwerking en het gebruik van hout tijdens de rijping.

Pinoteren: de kleurvervaging van rijpende pinot noir

Wie oudere Pinot Noir-wijnen proeft, merkt vaak dat hun kleur zachter en bleker wordt. Dit natuurlijke proces staat bekend als pinoteren. Het is een term die gebruikt wordt om het typische kleurverloop te beschrijven dat optreedt naarmate Pinot Noir veroudert. Door het lage en instabiele anthocyanengehalte in de druif vervagen de robijnrode tinten geleidelijk en maken ze plaats voor een baksteenrode tot lichtoranje schakering aan de rand van het glas.

Pinoteren is dus geen fout, maar eerder een elegant teken van rijping. Het duidt erop dat de wijn zich ontwikkelt en evolueert, zowel visueel als aromatisch. Tegelijk met het kleurverval komen vaak verfijnde tertiaire aroma's naar boven, zoals gedroogde bladeren, truffel, bosgrond, sous-bois en soms zelfs een lichte hint van leer of natte aarde. Het is net deze subtiele gelaagdheid die oudere Pinot Noir zo geliefd maakt bij fijnproevers.

Het pinoteren wordt bovendien visueel duidelijk in een goed belichte wijnproef: bij het kantelen van het glas krijgt de wijn een typische baksteenrode rand. Deze verkleuring is een gevolg van oxidatieve afbraak van anthocyanen, versterkt door de relatief lage

tanninestructuur die weinig beschermende polymeren vormt.

Toch vraagt dit proces zorg, namelijk Pinot Noir is gevoelig aan oxidatie, en bij ongunstige bewaaromstandigheden zoals wisselende temperaturen of slechte afsluiting, kan pinoteren te snel of ongelijkmatig verlopen. Een goede kelder met constante, koele temperatuur (tussen 11 en 14 °C), afwezigheid van licht en trillingen, en een goede kurk of sluiting zijn essentieel om het rijpingspotentieel volledig te benutten.

Een mooi gepinoteerde wijn toont dus niet enkel veroudering, maar ook de geschiedenis van de fles, de zorg waarmee hij werd gemaakt én bewaard. In die zin is pinoteren een subtiele, visuele uitdrukking van tijd en terroir.

Foodpairing

Een Pinot Noir is breed inzetbaar bij gerechten, afhankelijk van de body van de wijn. Fruitigere versies passen uitstekend bij zalm of andere vette vis, geroosterde kip of pastagerechten.

Iets meer taninnerijkere Pinots zijn dan bijvoorbeeld ideaal bij eend en ander vederwild, maar ook stoofschotels zoals een boeuf bourguignon, of zelfs een risotto met bospaddestoelen. Deze avond zullen we de selectie aan Pinot Noirs afzetten tegen een klassieke côte à l'os.

Germaans versus Romaans

Zowel Duitsland als Frankrijk hebben een lange geschiedenis met deze veeleisende druif, maar benaderen haar op heel verschillende manieren, wat resulteert in wijnen met een uiteenlopend karakter. Met deze proeverij richten we ons op drie Duitse en drie Franse regio's die elk een unieke interpretatie geven aan Pinot Noir: in Duitsland zijn dat Württemberg, Rheingau en Pfalz, in Frankrijk Côteaux Champenois (Champagne), Sancerre (Loire), en Pays d'Oc (Languedoc).

Duitse spätburgunder: finesse en koel klimaatstructuur

Duitse Pinot Noir heeft de laatste decennia een indrukwekkende kwaliteitsrevolutie doorgemaakt. Waar het druivenras lange tijd in de schaduw stond van Riesling, heeft het zich ontpopt tot een waardige rode rivaal, met stijlen die variëren van licht en fris tot geconcentreerd en complex.

In Württemberg, een regio met een warmer microklimaat en een grote traditie in rode wijnbouw, vinden we Spätburgunders met een sappige, fruitgedreven stijl. De wijngaarden liggen verspreid langs de Neckar rivier en profiteren van een relatief mild klimaat. De wijnen zijn doorgaans lichtvoetig met aroma's van framboos, kers en een vleugje kruiden. De bodems bestaan vaak uit zandsteen en mergel, wat bijdraagt aan een zekere zachtheid en rondeur. Hier proef je een toegankelijke en jeugdige interpretatie van Pinot Noir, vaak met een iets rustieker karakter.

Verder noordelijk, in de Rheingau, bekend om zijn majestueuze Rieslings, levert Pinot Noir verrassend fijne resultaten, vooral in de westelijke

uithoek bij Assmannshausen. Hier zijn de steile hellingen langs de Rijn bezaaid met leisteenbodems die zorgen voor een elegante, lineaire stijl van Spätburgunder. De wijnen uit dit gebied zijn lichter van kleur, met delicate aroma's van zure kers, rozenblaadjes en een minerale ondertoon. Door het koelere klimaat behoudt de wijn een hoge zuurgraad, wat bijdraagt aan frisheid en bewaarpotentieel.

In Pfalz, ten slotte, bevinden we ons in het meest mediterrane deel van Duitsland. Dit is de op een na grootste wijnregio van het land en wordt gekenmerkt door een zonnig, droog klimaat en een diversiteit aan bodemtypes, van kalksteen tot zand en löss. De Spätburgunders uit de Pfalz zijn voller en rijper, met tonen van zwarte kers, pruimen en soms subtiele houttoetsen door rijping op barrique. Deze wijnen neigen naar een Bourgondische stijl, maar met een typisch Duitse frisheid in de afdronk.

Franse pinot noir: traditie, terroir en diversiteit

Frankrijk is de bakermat van Pinot Noir. De druif vindt haar spirituele thuis in Bourgogne, maar buiten deze iconische regio vinden we ook andere boeiende interpretaties. We focussen hier op drie uiteenlopende gebieden: de Loire (Sancerre), Champagne (Côteaux Champenois) en de Languedoc (Pays d'Oc).

In Champagne wordt Pinot Noir vooral gebruikt voor mousserende wijnen, maar onder de appellatie Côteaux Champenois mogen ook stille wijnen worden gemaakt. Deze zijn zeldzaam en blijven vaak onder de radar, maar bieden een uniek profiel. Door het koele klimaat en de

krijtrijke bodems ontstaan wijnen met een uitgesproken zurenstructuur, een lichte body en verfijnde aroma's van aardbei, veenbes en nat krijt. De wijnen zijn subtiel en zelden uitbundig, maar voor liefhebbers van pure Pinot Noir zijn ze een openbaring.

In de Loirevallei, en meer bepaald in Sancerre, ligt de nadruk doorgaans op Sauvignon Blanc, maar Pinot Noir wordt hier op koele, kalkrijke hellingen verrassend mooi tot uitdrukking gebracht. De rode Sancerres zijn elegant, lichtvoetig en verfijnd, met aroma's van rode bes, kers en soms een rokerige toets afkomstig van vuursteen in de bodem (silex). Ze worden meestal in inox of neutraal hout opgevoed, om het pure fruit en de frisse zuren te bewaren. Deze stijl leunt aan bij de klassieke Franse school: ingetogen, mineraal en delicaat.

Helemaal anders is het verhaal in de Languedoc, waar onder de herkomstbenaming Pays d'Oc een brede waaier aan cépagewijnen wordt geproduceerd, waaronder Pinot Noir. Hoewel het warme mediterrane klimaat op het eerste gezicht niet ideaal lijkt voor dit koelminnende ras, slagen wijnmakers erin om op hoger gelegen percelen of bij gebruik van moderne vinificatietechnieken (zoals koude maceratie) verrassend expressieve wijnen te maken. De stijl is genereus, met rijpe aroma's van kers, pruim en soms specerijen of vanille. De wijnen zijn rond, soepel en bedoeld voor vroege consumptie.

Wat de vergelijking leert

Wat opvalt bij het vergelijken van Duitse en Franse Pinot Noir, is hoe terroir, klimaat en traditie hand in hand gaan in de vormgeving van stijl.

Duitsland biedt wijnen met een grotere frisheid en een duidelijke nadruk op zuren en precisie. Vooral in de Rheingau en Pfalz is de stijging in kwaliteit opvallend, veel producenten zijn ambitieus, experimenteren met Bourgondische technieken en leggen de lat steeds hoger.

Frankrijk daarentegen heeft het voordeel van eeuwenoude ervaring. Elke regio waar Pinot Noir voorkomt, drukt zijn stempel op de wijn:

Champagne verfijnd en verfrissend, Sancerre is delicaat en mineraal, Languedoc vol en zonovergoten. Er is meer stilistische spreiding dan men zou denken, en net dat maakt het zo boeiend om Franse Pinot Noir buiten Bourgogne te ontdekken.

De vergelijking tussen Duitse en Franse Pinot Noir laat zien dat dit edele ras zich bijzonder gevoelig toont voor zijn omgeving. Duitsland, met zijn opkomende wijnregio's en een groeiende focus op topkwaliteit, biedt Spätburgunders die in finesse en terroirexpressie steeds meer wedijveren met hun Franse tegenhangers.

Frankrijk blijft het referentieland qua traditie en diversiteit, ook buiten Bourgogne. De gekozen regio's illustreren perfect hoe klimaat en bodem het karakter van een wijn kunnen bepalen, van de kalkrijke krijtgronden van Champagne tot de zonovergoten hellingen van de Pfalz. Pinot Noir is hier de ideale druif om dit verhaal te vertellen.

Bespreking van de wijnen

Hansjörg Rebholz Spätburgunder 2020

Het familiebedrijf Rebholz, gevestigd in Siebeldingen in de Zuid-Pfalz, heeft een rijke geschiedenis die teruggaat tot de 16e eeuw. Sinds de jaren 1950 staat het wijnhuis bekend om zijn natuurlijke benadering van wijnmaken, een filosofie geïntroduceerd door Eduard Rebholz. Hij pleitte voor wijnen zonder toevoegingen zoals suiker of 'Süßreserve', wat destijds revolutionair was.

Onder leiding van Hansjörg Rebholz en zijn vrouw Birgit, en inmiddels ook hun zonen Hans en Valentin, is het wijnhuis uitgegroeid tot een van de meest gerespecteerde producenten in Duitsland. Sinds 2006 werken ze volledig biodynamisch, met een sterke focus op terroirexpressie en duurzaamheid.

Deze Spätburgunder, afkomstig van kalkrijke bodems, wordt gekenmerkt door zijn frisheid en fruitigheid. In de neus domineren aroma's van zure kersen en rode bessen, en toetsen van vanille. Een frisse strakke aanzet in de mond, elegant met fluweelzachte tannine en mooi versmolten zuren, met een frisse structuur die typerend is voor de Pfalz-regio. Een warme, talmende afdronk.

De wijn ondergaat een zorgvuldige vinificatie: de druiven worden met de hand geplukt, gevolgd door een alcoholische gisting met schilcontact. Daarna rijpt de wijn twee jaar in Franse en Pfälzer eikenhouten vaten, waarvan de helft nieuw is. Voor het bottelen wordt de wijn niet gefilterd, wat bijdraagt aan zijn complexiteit en bewaarpotentieel.

Certificatie: VDP Qualitätswein, biologisch. Alcoholgehalte: 13%.

J.B. Becker Spätburgunder Spätlese 2015

Het familiebedrijf J.B. Becker, opgericht in 1893 door Jean Baptiste Becker, is gevestigd in Walluf, een dorp aan de oostelijke rand van de Rheingau.

Tegenwoordig wordt het geleid door Hans-Josef Becker, bijgenaamd "Hajo", die bekendstaat om zijn eigenzinnige en traditionele aanpak. Het wijnhuis werkt al decennialang biologisch, hoewel dit zelden expliciet wordt vermeld. Becker gelooft in minimale interventie tijdens de vinificatie: spontane gisting met autochtone gisten, fermentatie in drukvaten, en lange rijping in grote, oude houten vaten van de Rheingau.

Zijn wijnen worden vaak pas na jaren op de markt gebracht, wat bijdraagt aan hun complexiteit en rijpingspotentieel.

Deze Spätburgunder is afkomstig van oude stokken in de Wallufer Walkenberg, een van de beste wijngaarden van het domein. De wijn onderging een spontane gisting en rijpte vervolgens twee tot drie jaar in grote houten vaten.

Het resultaat is een diep robijnrode wijn met een complex aroma van zure kersen, zwarte bessen, viooltjes en een vleugje kruiden. In de mond is de wijn vol en gestructureerd, warm met fijne tannine en een levendige zuurgraad die zorgt voor balans en frisheid. De afdronk is lang en elegant, met minerale tonen die typerend zijn voor het terroir van de Rheingau.

De Spätburgunder Spätlese 2015 heeft een opmerkelijk rijpingspotentieel. Hoewel de wijn nu al toegankelijk is, zal hij zich de komende jaren nog verder ontwikkelen en aan complexiteit winnen. Volgens de wijnhandelaar kan deze wijn zelfs tot 2045 of zelfs langer worden bewaard.

Certificatie: Deutscher Prädikatswein. Alcoholgehalte: 14,5%.

Weingut des Grafen Neipperg Spätburgunder 2015

Gevestigd in Schwaigern, in het hart van Württemberg, beheert de adellijke familie Neipperg al generaties lang het gelijknamige wijnhuis. Met 32 hectare wijngaarden, verdeeld over drie monopollagen, Neipperger Schlossberg, Schwaigerner Ruthe en Klingenberg Schlossberg, richt het domein zich op klassieke druivenrassen zoals Spätburgunder en Lemberger.

De familie combineert traditionele wijnbouwmethoden met moderne inzichten, wat resulteert in wijnen die zowel authentiek als eigentijds zijn.

De jaargang 2015 werd gekenmerkt door een warme, droge zomer, wat leidde tot kleinere, maar zeer geconcentreerde druiven. Deze omstandigheden droegen bij aan een wijn met diepte en karakter.

In het glas presenteert de wijn zich met een heldere robijnrode kleur, met duidelijke evolutie. Het bouquet onthult aroma's van zure kersen, bramen, rode bessen en subtiele minerale tonen en wat peper.

In de mond is de wijn zijdeachtig en vlezig, met een harmonieuze balans tussen fruit, zuurgraad en tannine, die weliswaar duidelijk aanwezig is.

Een eerder korte tot talmende afdronk.

Dankzij de zorgvuldige vinificatie en rijping heeft deze Spätburgunder een uitstekend bewaarpotentieel. Hoewel de wijn nu al op dronk is, kan hij bij optimale bewaaromstandigheden nog enkele jaren verder ontwikkelen, waarbij de complexiteit en diepgang zullen toenemen.

Certificatie: VDP Ortswein. Alcoholgehalte: 13%.

Vadin-Plateau Côteaux Champenois Cumières Rouge **2023**

Champagne Vadin-Plateau is een familiebedrijf gevestigd in Cumières, in het hart van de Vallée de la Marne. Sinds 1785 wordt de passie voor wijnbouw van generatie op generatie doorgegeven.

Tegenwoordig leidt Yann Vadin, de negende generatie, het domein.

Onder zijn leiding is het wijnhuis overgestapt op biologische en biodynamische wijnbouwpraktijken, met certificering sinds 2017. Yann combineert traditionele methoden met moderne technieken, zoals het gebruik van amforen en betonnen eivormige vaten voor de vinificatie, om wijnen te creëren die het terroir van Cumières authentiek weerspiegelen.

In het glas hebben we een heldere robijnrode kleur met veroudering, met aroma's van frisse rood fruit zoals kers en framboos, aangevuld met florale toetsen van viooltjes en een subtiele kruidigheid.

In de mond een elegante structuur met levendige zuren, aanwezige tannine en een minerale ondertoon die het kalkrijke terroir van Cumières weerspiegelt. Een lange verfijnde afdronk met een delicate balans tussen

fruit en mineraliteit.

De wijn wordt geproduceerd met minimale interventie, zonder klaring of filtering, en heeft een opvoeding op hout genoten van 12 maanden. Van deze wijn zijn in totaal 567 flessen geproduceerd.

Certificatie: Issue d'une Exploitation Haute Valeur Environnementale.

Alcoholgehalte: 12%.

Domaine Christian Salmon Sancerre Cuvée vieilles vignes 2023

Domaine Christian Salmon is een familiebedrijf dat al zes generaties lang wijn produceert in Bué, een dorp dat bekendstaat om zijn kalk- en kleirijke bodems. Het domein cultiveert zowel Sauvignon Blanc als Pinot Noir, waarbij de nadruk ligt op het tot uiting brengen van het unieke terroir van de regio. De wijnstokken groeien op hellingen met een kalk-klei ondergrond, wat bijdraagt aan de complexiteit en finesse van de wijnen. De vinificatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperaturen, en een deel van de rode wijn rijpt op Franse eikenhouten vaten om extra diepgang te verkrijgen.

In het glas vinden we een heldere paarsgetinte wijn, met intense aroma's van rode en zwarte bessen, kersen, frambozen en bramen.

In de mond een warme, elegante wijn met goed geïntegreerde en aanwezige doch gebalanceerde tannine. Een lange afdronk met een aanhoudende subtiele kruidigheid.

Certificatie: geen. Alcoholgehalte: 13%.

La Cour des Dames Pays d'Oc Pinot Noir 2023

La Cour des Dames is een wijnmerk dat zich richt op het produceren van toegankelijke en elegante wijnen uit de Languedoc-regio in Zuid-Frankrijk. Het merk staat bekend om zijn focus op traditionele Franse druivenrassen en het combineren van klassieke wijnbouwtechnieken met moderne vinificatiemethoden.

De naam "La Cour des Dames" verwijst naar de "hof van de dames", wat een eerbetoon is aan de vrouwelijke invloed en elegantie in de Franse wijntraditie. Het merk streeft ernaar wijnen te creëren die deze elegantie weerspiegelen, met een nadruk op finesse en balans.

De wijnen van La Cour des Dames worden geproduceerd onder de beschermde geografische aanduiding (Indication Géographique Protégée - IGP) Pays d'Oc, wat aangeeft dat ze afkomstig zijn uit de Languedoc-Roussillon-regio en voldoen aan bepaalde kwaliteitsnormen en productie-eisen. Deze IGP biedt wijnmakers de flexibiliteit om met diverse druivenrassen te werken, terwijl ze toch een zekere herkomstgarantie bieden.

Deze Pinot Noir is afkomstig van wijngaarden in de hooggelegen terrassen van de Aude-vallei, aan de voet van de Pyreneeën. De bodems bestaan uit kalk- en kleigrond, wat bijdraagt aan de structuur en frisheid van de wijn. De druiven worden zorgvuldig geselecteerd en ondergaan een koude maceratie van ongeveer een week, gevolgd door een

fermentatie bij gecontroleerde temperaturen. Ongeveer 25% van de wijn rijpt gedurende 6 tot 9 maanden op eikenhouten vaten, wat zorgt voor extra complexiteit en een subtiele houtinvloed.

In het glas een helder robijnrode wijn, met aroma's van rood en zwart fruit, kersen en bramen, gecombineerd met florale toetsen en een hint van vanille en hout.

In de mond een sappige, frisse aanzet met een confituur toets. De tannine is zacht en mooi geïntegreerd. Een lange afdronk met een evenwichtige balans tussen fruit en subtiele houttonen.

Certificatie: geen. Alcoholgehalte: 13,5%.