

Pinot Noir de wereld rond: een virtuele proeverij

19 februari 2021 · door Jurgen De Backer

Zes Pinot Noirs van België tot Australië, van 2002 tot 2018 — waarom is deze druif zo speciaal, en waarom is hij zo duur?

Pinot Noir is een van de oudste druiven ter wereld, met sporen van cultuurteelt in de Bourgogne die tot de 4de eeuw na Christus teruggaan — en tegelijk een van de moeilijkste om te verbouwen. Op 18 februari 2021 nam Wijnclub Zottegem virtueel zes Pinot Noirs mee van België tot Australië, van een fles uit 2002 tot een uit 2018. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Land
Aldeneyck	Pinot Noir	2017	België (Maasvallei Limburg)
Domaine Pierre Gelin	Fixin 1er Cru 'Clos Napoléon'	2002	Frankrijk (Bourgogne)

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Land
St. Michael-Eppan	Alto Adige Riserva DOC, Sanct Valentin Pinot Nero	2017	Italië (Südtirol)
Apátsági Pincészet	Pinot Noir	2018	Hongarije (Pannonhalma)
Wente	Riva Ranch Pinot Noir	2018	USA (California)
Stonier	Pinot Noir	2013	Australië (Mornington Peninsula)

Woord vooraf

Na de vele positieve reacties op de virtuele Riesling-proeverij, zijn we samen met jullie verheugd om op deze weg verder te gaan en zo onze maandelijkse bijeenkomsten toch te kunnen laten doorgaan.

Deze maand staat Pinot Noir op de agenda. Een heel oude druif die aan de oorsprong ligt van ontegensprekelijk één van de meest tot de verbeelding sprekende soorten wijn.

We denken uiteraard meteen aan Bourgogne met ronkende namen en hoge prijskaartjes. Toch is het opvallend dat veel wijnliefhebbers een soort haat-liefdeverhouding hebben met Bourgondische pinot noir. Sommigen verguizen de wijnen omdat ze te weinig kleur hebben en vlak van smaak zijn. De oorzaak ligt niet bij de druif, maar is gewoonlijk het gevolg van veel te grote opbrengsten en te weinig selectie in de wijngaard. In de Bourgogne hangt de kwaliteit van pinot noir heel erg af van wie hem teelt en verwerkt.

Tijdens deze virtuele wijnproeverij wil ik jullie dan ook meenemen op een digitale reis langsheen een reeks wijngebieden uit de oude en nieuwe wereld. Hopelijk kan ik jullie overtuigen dat je voor een topwijn geen gigantische bedragen hoeft te betalen. Ik ben alvast benieuwd naar jullie indrukken.

We wensen jullie een aangename, leerrijke en smakelijke proefavond!

Jurgen

De druif

De pinot noir is vooreerst een heel oude druif. De eerste sporen van cultuurteelt zouden teruggaan tot meer dan 2000 jaar geleden. Volgens geschriften zijn er aanwijzingen dat pinot noir al aangeplant was in de Bourgogne in de 4de eeuw na Christus. Zijn gezegende leeftijd zorgt ervoor dat er talrijke afstammelingen zijn zoals chardonnay, gamay, aligoté, muscadet, pinot blanc, pinot gris en auxerrois. Tot nu toe zijn er 16 druivenrassen met pinot noir als voorouder.

Daarnaast zijn er momenteel ook nog eens meer dan 1.000 verschillende klonen van de pinot noir-druif geregistreerd, waarvan er een 50-tal courant worden aangeplant en veelal ook worden geblend... dus aan variatie geen gebrek.

Het is een vroegrijpende druif met een dunne schil en weinig kleurpigment waardoor hij het best gedijt in koelere klimaten. De complexiteit van een pinot noir verhoogt naarmate de trossen langer aan de wijnstok hangen, voor ze uitdrogen of overrijp worden. Ook

voorjaarsvorst is bijzonder gevaarlijk. In sommige jaren kunnen zich tevens problemen voordoen met de vruchtvorming. In vergelijking met wijnen uit gebieden zoals Bordeaux of de Rhône is de kleurintensiteit van pinot noir altijd veel lichter. Een goed gemaakte pinot noir heeft wel altijd een opvallende heldere spiegel en een mooie schittering. Sinds het begin van de jaren '80 is de kleurintensiteit, door verbeterde vinificatietechnieken, opvallend toegenomen.

De smaak van Pinot Noir is enorm divers. Maar algemeen gezegd geeft Pinot Noir een lichte tot medium body met kersen, framboos en aardbei en vaak wat aardse, soms kruidige geuren en smaken. Een Pinot Noir is geen krachtpatser maar meer een subtiele en aangename wijn.

Het maakt voor de smaak veel uit waar de druif vandaan komt omdat hij veel van de kenmerken van zijn omgeving meeneemt. Grofweg zijn de Europese Pinot Noir-wijnen subtiel en licht, waar de wijnen uit de VS, Zuid-Amerika en Australië wat nadrukkelijker fruit hebben (meer bramen). Vaak bevat de wijn uit de Nieuwe Wereld ook wat meer alcohol.

Voordeel van het dunne schilletje van de Pinot Noir is dat er niet veel tannine in de wijn terechtkomt, wat hem lekker soepel houdt. De tannine die je aantreft is zijdezacht. Als de wijn ouder wordt komen naast het fruit de aardse geuren en smaken (bos, stal) meer naar de voorgrond. Als de wijn houtrijping heeft gehad komt daar ook nog wat vanille en wat potloodslijpsel bij.

Pinot noir is een van de weinige rode druiven waarvan zowel rode, rosé, witte en mousserende wijnen wordt gemaakt. Vandaag richten we ons

enkel op de rode wijnen maar er is dus nog veel meer te vertellen over deze druif in toekomstige proefavonden.

Waar Pinot Noir is, is er ook Chardonnay

Chardonnay is nauw verbonden met pinot noir. Het is een natuurlijke kruising van pinot noir en gouais blanc. Daarom gedijen beide druivenrassen zo goed in dezelfde omstandigheden en zie je beide ook veel samen aangeplant en verkocht worden door dezelfde producenten. Dezelfde relatie kan je trouwens ook terugvinden tussen sauvignon blanc en cabernet sauvignon. Bij een van de volgende proeverijen gaan we Chardonnay bespreken en komen dus dezelfde wijnregio's opnieuw aan bod.

Wat maakt pinot noir zo speciaal (en duur)?

Pinot noir is het 10de meest gecultiveerde druivenras ter wereld en deze wijnen hebben in de loop der jaren een grote aanhang van trouwe hardcore wijnliefhebbers opgebouwd. De gemiddelde prijs voor pinot noir is een stuk hoger dan voor andere wijnsoorten maar wat is hier de reden van?

Pinot Noir verbouwen is een kunst. Voor wijnmakers is het verbouwen van Pinot Noir heel risicovol en arbeidsintensief. Doordat de druiven dicht tegen elkaar groeien op de trossen en de wind er dus niet tussen kan waaien kan er snel rot en schimmel (meeldauw) op komen.

Daartegen zijn de druifjes ook nog eens slechts beschermd met een hele dunne schil. Pinot Noir komt het beste uit de verf in een koel klimaat. Dat komt doordat hij vroeg moet worden geoogst. In warme landen zou dat niet goed werken omdat de druif dan te vroeg rijp zou zijn en er daardoor geen tijd is om interessante smaken te ontwikkelen. Een veeleisende druif dus!

Lage opbrengsten. Doordat de druiven zo veeleisend zijn wat betreft terroir, is de oppervlakte heel beperkt waarop pinot noir van goede kwaliteit kan worden verbouwd. De opbrengst per plant is sowieso al laag en daarenboven maken de betere producenten ook nog eens een strenge selectie van de druiven om de kwaliteit van het eindproduct te optimaliseren.

Een evenwichtsoefening voor de wijnmaker. De stijl van Pinot Noir kan variëren van een zure rosé tot een heel tanninerijke, krachtige, volle wijn. Belangrijk bij Pinot Noir is een evenwicht vinden tussen extractie en elegantie. Bij Pinot Noir ben je altijd met koorddansers bezig, altijd op het scherp van de snee tussen net niet genoeg en net teveel. Zo heb je heel rijpe druiven nodig om concentratie en complexiteit te bereiken maar zelfs het lichtste spoor van overrijpheid doet de wijn in vulgariteit overhellen.

Delicate vinificatie. De sleutel tot het succes van grote Pinot Noir ligt bijna meer in de wijngaard dan in de kelder. Gezien de beperktere hoeveelheid tannines kan het toch interessant zijn niet alle steeltjes te verwijderen. Zeker als men rijpe steeltjes heeft kan het aangewezen zijn slechts gedeeltelijk of helemaal niet te ontselen en zo de structuur van

de wijn te verbeteren.

Een techniek die meer en meer wordt toegepast is die van de 'saignée'. Men haalt een gedeelte van het sap uit de gistingskuip om zo de ratio schil/sap te verhogen. Dit blijft natuurlijk slechts een semi-artificieel hulpmiddel dat echt grote natuurlijke onevenwichten niet kan oplossen.

Een techniek die ook in de Bourgogne zijn ingang heeft gevonden is de 'macération à froid'. Men laat de druiven voor de gisting weken gedurende 5 tot zelfs meer dagen. De redenering hierachter is dat de nobele kleur en tanninecomponenten beter in deze koude fase onttrokken worden terwijl tijdens de gisting de alcohol ook minder nobele zaken gaat extraheren.

Een warme wekingsperiode tot 30°C is zeker aangeraden voor een voldoende extractie. Deze weking kan gebeuren in open of gesloten kuipen. Ook hier ligt de grens moeilijk tussen voldoende extractie en overextractie.

Bij Pinot Noir is het ook essentieel om de delicatesse wijn zo weinig mogelijk te behandelen. Dus liefst zo weinig mogelijk klaren en filteren en zo zacht mogelijk bottelen.

De wet van vraag en aanbod. De bekendste pinot noir-wijnregio is Bourgogne in Frankrijk (rond Dijon). Sinds de oudheid wordt er hier reeds pinot noir verbouwd door monniken en veel van deze abdijen bestaan nu nog steeds. De ronkende namen zijn alom gekend en de vraag voor wijn uit deze streek is meer gestegen dan eender welke andere wijnregio ook.

Vooraf vanuit China is er een stijgende vraag voor onder andere de befaamde Grand Crus. En niet enkel de flessen zelf worden opgekocht. Zo komen ook grote handelszaken en wijndomeinen in handen van Chinese industriëlen. Een casino-magnaat uit Macau kocht als eerste het tot de verbeelding sprekende Château de Gevrey-Chambertin, met 2 hectare wijngaard.

Ook werd met de steun van de Chinese regering een nieuw investeringsfonds opgericht, Dinghong. Doel van dat fonds: investeren in topwijnen. Wat concreet betekent dat er flessen worden aangekocht om ze vervolgens op een beveiligde plek te bewaren, in de hoop dat ze in prijs zullen stijgen. De interesse van Chinese investeerders in Franse wijn hangt samen met de groeiende consumptie van wijn in China. Wijn geldt er vandaag als een statussymbool en een teken van succes, niet langer als de verfoeilijke uiting van een kapitalistische levensstijl.

Zo geniet je optimaal van je glas Pinot Noir

Pinot Noir heeft de beste drinktemperatuur als je hem iets terugkoelt tot ongeveer 14 tot 16 graden. Ideaal is dus de temperatuur van een koele inkomhal in huis. Een wat vollere variant kan een graad of twee warmer. Pinot Noir is best een subtiele wijn en het is echt zonde als je deze op 25 graden proeft — er gaat dan een hoop van de subtiliteit verloren doordat de invloed van alcohol gaat overheersen. Pinot Noir wijn kun je ook prima drinken in de zomer. Koel de wijn dan wel even voor je hem opentrekt.

Om het helemaal af te maken kan je je Pinot Noir het best in een klassiek breed rode-wijnglas serveren. Hierdoor krijgen de smaken en geuren van de wijn genoeg ruimte om zich kenbaar te maken.

Over het beluchten van Pinot Noir is een hoop gezegd en geschreven. Het komt erop neer dat je persoonlijke voorkeur de doorslag zal geven.

Bewaren van Pinot Noir, een kwestie van tannine en zuren.

Sommige toppers uit de Bourgogne kan je erg lang bewaren, sommige wel tientallen jaren. Maar dit zijn uitzonderingen op de hoofdregel dat Pinot Noir niet gemaakt is om heel lang te bewaren. Over het algemeen is het beter om deze wijn binnen een jaar of 5 tot 10 te drinken en niet langer te bewaren. Dit komt doordat Pinot Noir geen dikke schil heeft en mede daardoor ook niet beschikt over een grote hoeveelheid tannine. En laat tannine er nou net voor zorgen dat wijn lang kan worden bewaard. Bij Pinot Noir zijn het vooral de zuren die ervoor zorgen dat de wijn bewaard kan blijven.

Sommige Grand Cru-producenten zoals Domaine de la Romanée-Conti kneuzen en fermenteren de volledige trossen druiven inclusief de steeltjes. Anderen ontstelen 70% tot 90% van de oogst. Door deze keuze in het vinificatieproces komt er toch extra tannine in de wijn waardoor deze een hoger bewaarpotentieel en meer complexiteit krijgen.

Wat eet je bij Pinot Noir wijn? Wat betreft wijn-spijscombinaties is Pinot Noir een echte allemansvriend. Of het nu gaat om eend, kip of lam, eigenlijk alles uit de zee of groente: Pinot Noir kan je er prima bij hebben! Zelf zou ik suggereren om Pinot Noir te combineren met een heerlijke

risotto met paddenstoelen. Als je wat zwaardere gerechten hebt moet je misschien ook met de wijn een tandje heftiger gaan, aangezien Pinot Noir daarvoor misschien te subtiel is.

Pinot Noir wijn is niet alleen een Franse held uit de Bourgogne

Ook in andere regio's in de wereld, vooral die met een koel klimaat, wordt met succes Pinot Noir wijn gemaakt. Bij het vergelijken van deze wijnen geldt vooral deze stelregel: Pinots uit een koeler klimaat zijn typisch lichter en eleganter, met vooral kruidige en aardse aroma's — paddenstoelen, truffel, veenbes, framboos en kersen, en soms florale aroma's zoals viooltjes en rozen. Pinots uit een warmer klimaat zijn dan weer grootser, rijkelijker en fruitiger — rijpe frambozen, aardbeien, zwarte kersen en rijpe pruimen met aroma's van specerijen, zoethout en wild.

Frankrijk. Vooral de wijnregio Bourgogne in Frankrijk staat wereldwijd bekend om zijn productie van fantastische Pinot Noir. Dit lukt heel goed omdat hier een ideale combinatie van een koel klimaat en kalksteenbodem bestaat. Nadeel van de sterrenstatus is dat de prijs voor een goede Pinot Noir uit de Bourgogne erg hoog is. Pinot Noir uit Bourgogne is meestal erg kruidig en licht. Aardse aroma's zoals paddenstoelen en natte bladeren overheersen vaak de florale geuren van rozen en violet en de frisse, fruitige aroma's van vers geplukte kersen.

Duitsland. Duitsland produceert Pinot Noir onder de naam 'Spätburgunder' in Ahr, aan de grens met Frankrijk. Deze wijnen hebben typisch meer aroma's van frambozen en zoete kersen, samen met nog steeds een gezonde portie aardsheid.

Italië. Pinot Noir groeit het beste in Noord-Italië, waar het klimaat veel koeler is. De fruitigheid van Italiaanse Pinot Noir is vergelijkbaar met de Franse variant, maar de aardse smaken neigen meer naar rook, tabak, witte peper en kruidnagel. Pinot Nero, zoals de Italianen het noemen, heeft meestal meer kleurextractie en meer alcohol.

Verenigde Staten van Amerika. Californische Pinot Noirs zijn grootser, weelderiger en meer fruitig dan Pinot Noirs uit de oude wereld. De typische smaken zijn zoete zwarte kers, zwarte framboos, gecombineerd met secundaire aroma's van vanille, kruidnagel, cola en karamel. Let wel op bij het aankopen van (vooral de goedkopere) Pinot Noir uit Californië: om de naam 'Pinot Noir' te mogen dragen zonder de blend te moeten vernoemen, moet er slechts een minimum van 75% van deze druif in verwerkt worden. Vaak worden er dus assemblages gemaakt met syrah om de kleur en de smaak te verbeteren. Pinot Noir uit Oregon is meestal een paar stappen lichter van kleur en textuur met een hogere aciditeit dan deze uit Californië, met fruitaroma's van veenbes en kersen en secundaire truffelaroma's.

Nieuw-Zeeland. Op het zuidelijke eiland van Nieuw-Zeeland is er een plateau genaamd Central Otago dat gedurende het hele seizoen genoeg zon krijgt om rijke Pinot Noir te produceren in een stijl vergelijkbaar met Californië. Wat de Nieuw-Zeelandse Pinot Noir uniek maakt, zijn sterkere

kruidige en vlezig aroma's, opnieuw met veel rood en zwart fruit.

Australië. Pinot Noir groeit niet zo goed in Australië, behalve op een paar specifieke locaties in West-Australië en rond Mornington Peninsula in Victoria. Verwacht zoetere fruitaroma's die neigen naar bosbessen en zelfs bramen, maar in een kruidige versie die lijkt op Pinot Noir uit Nieuw-Zeeland.

Chili. De Zuid-Amerikaanse Pinot Noir heeft veel overeenkomsten met deze uit Oregon en Californië. De aroma's neigen meer naar florale tinten zoals viooltjes, rozen en vanille dan naar fruit.

Ik heb voor deze proeverij gekozen om een wereldwijde selectie te maken zodat we de verschillen in terroir hopelijk uit het glas kunnen halen.

Bespreking van de geproefde wijnen

Aldeneyck Pinot Noir 2017

De Maas zette duizenden jaren lang grind- en kiezellagen af, waarop een laag leem kwam. Rond de abdij van de heiligen Harlindis en Relindis uit Aldeneiken, verbouwde men al omstreeks het jaar 750 wijn. Tijdens de wat latere middeleeuwen kwam er vanwege een merkbaar kouder klimaat en woelige ontwikkelingen een onderbreking.

Tussen Maasmechelen en Roermond is de vallei nu een van de droogste gebieden in de Benelux. Dankzij het warmere microklimaat — de wijngaardhelling is zuidzuidoostelijk georiënteerd — ontwikkelen de

Pinot-druiven volop de minerale aroma's en de fruitige smaak die Pinot-wijnen uit de Maasvallei typeren. De appellatie (AOC) of de Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB) 'Maasvallei Limburg' is het eerste cross-border wijnherkomstgebied ter wereld waarmee het Belgisch en Nederlands Limburg verenigt.

De wijnbouwer streeft naar een beperkte opbrengst per wijnstok van maximaal 50 hectoliter per hectare. Alle elementen van het terroir — het droge en warme klimaat aan de Maas, de stenige bodem, de zuidzuidoostelijke helling — staan garant voor zinnenstrelende wijnen.

Dit pareltje van eigen bodem wordt door wijnjournalisten vaak lyrisch omschreven en werd gelauwerd als 'Beste Belgische Wijn' door de Vereniging van Vlaamse Sommeliers.

Donker robijnrode kleur, één jaar gerijpt op Franse barriques. Zuivere zonrijke druivenexpressie met forse bodeminvloed en verleidelijke kruidigheid. Zwarte vruchten; kers, wilde braam. Subtiële fluwelen textuur en een strelend mondcontact met rijpe en zachte tannines. Een prachtige balans met veel structuur, terroirexpressie en een mondvullende lange lengte.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Pinot Noir. Terroir: mineraalrijke kiezel- en grindgronden. Vinificatie: manuele oogst gevolgd door vijf dagen koude-maceratie, cuvaison drie weken, pigeage 3x daags met remontage, twaalf maanden rijping op Franse eiken vaten, 25% nieuw, Tonnellerie Chassin uit Rully Bourgogne. Serveertemperatuur: 13-16 °C. Alcohol: 13%. Bewaarpotentieel: 10 jaar. Foodpairing: verfijnde

vleesgerechten, vederwild en kaas.

Domaine Pierre Gelin Fixin 1er Cru 'Clos Napoléon'

2002

Het domein Pierre Gelin is een familiebedrijf met ongeveer 13 ha wijnranken in Fixin en Gevrey-Chambertin. De huidige generatie besteedt bijzondere aandacht aan een meer natuurlijke teeltmethode en een milieuvriendelijke uitbating. Intussen houden ze ook de traditie in ere om zeer selectief en handmatig te oogsten.

We drinken een monopole 1er cru van de 50-jaar oude wijnstokken van Le Clos Napoléon in Fixin. Dit zou ons een goed beeld moeten geven van hoe een oudere klassieke Pinot Noir uit de Côte d'Or moet smaken.

Het perceel dankt zijn naam aan Claude Noisot, een officier van de keizerlijke garde, die er initieel eigenaar van was. Hij vergezelde Napoleon naar het eiland Elba en liet in Fixin het beeldhouwwerk "Le Réveil de Napoléon" plaatsen ter ere van zijn keizer. Deze sculptuur staat ook op het label van de flessen.

Wanneer deze wijn jonger was, hadden we een donkere robijnrode kleur in het glas met een aangename neus van rode vruchten. De smaak was zeer vol met veel body, steunend op een mooie tanninestructuur. In de afdronk kwam er ook steenfruit vrij. Zijn elegantie en kracht als jongere wijn waren tekenen van een hoge kwaliteit en groot rijpingspotentieel. Ik ben samen met jullie benieuwd of deze pinot noir na 18 jaar de belofte kan waarmaken.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Pinot Noir. Terroir: klei & kalksteen. Vinificatie: traditionele vinificatie van de handgeplukte druiven, 20 tot 22 maand rijping op eik met een wisselend percentage nieuwe vaten, variërend naargelang de crus en jaargangen, botteling en 2 jaar rijping op fles op het terrein. Serveertemperatuur: 14-16 °C. Alcohol: 13%. Bewaarpotentieel: 5-10 jaar werd aanbevolen. Foodpairing: rood vlees & kazen.

St. Michael-Eppan Sanct Valentin Pinot Nero 2017

Cantina St. Michael-Eppan is een coöperatie van meer dan 110 jaar oud die 330 families verenigt. Hun 385 ha aan wijngaarden vinden we in Appiano, op een hoogte van 400 tot 700 meter aan de voet van de Dolomieten. Het Alpijns-mediterraan klimaat in Zuid-Tirol met ongeveer 2.000 uur zonneschijn biedt er ideale omstandigheden voor wijnbouw.

Het grootste geschenk van de natuur in deze regio zijn de uitzonderlijke temperaturen. De warme dagen, samen met een warme Ora-wind uit het zuiden, zorgen ervoor dat de druiven genoeg suikers bevatten. De koude nachten met koude wind uit het Mendola-massief zorgen dan weer voor voldoende aciditeit en voorkomen dat de druiven te snel zouden rijpen. De winderige omgeving heeft een tweeledig voordeel: de druiven drogen sneller na de regen zodat er minder snel schimmel kan ontstaan en er is ook een snellere afkoeling van de druiven wanneer de avond valt.

St. Michael-Eppan is onder leiding van keldermeester Hans Terzer al 28 keer vermeld in de Gambero Rosso met "3 Bicchieri" en zit in de top 10 van beste wijnmakers van Italië. Niet voor niets blijft 70% van de wijnen

in Italië! De overige 30% gaat de hele wereld over.

Voor deze Pinot Noir Sanct Valentin (hun kwaliteitslijn) worden alleen de beste en oudste wijngaarden (tussen 8 en 26 jaar oude wijnstokken) gebruikt. De lage opbrengsten en sortering van de druiven zorgen voor een fijne, sensuele robijnrode wijn die opvalt door zijn evenwichtigheid en fijne tannines. In de neus hebben we aroma's van rode bessen, viooltjes en gerookte vanille, eekhoorntjesbrood, ceder en truffel. In de mond vinden we een bevestiging van deze aroma's en we merken ook een mooie kruidigheid.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Pinot Noir. Terroir: morenepuin (gletsjerafzetting) en kalksteengrind. Vinificatie: koude maceratie (3 dagen) met daaropvolgende fermentatie en zachte persing, gisting in roestvrijstalen tanks, gevolgd door malolactische gisting en rijping in barriques — na ongeveer een jaar vindt de assemblage plaats en daarna wordt het nog zes maanden gerijpt in grote eikenhouten vaten.

Serveertemperatuur: 14-16 °C. Alcohol: 14%. Bewaarpotentieel: meer dan 10 jaar. Foodpairing: lamsvlees en sterke kazen.

Apátsági Pincészet Pinot Noir 2018

Eén van de meest indrukwekkende wijnhuizen van Hongarije is ongetwijfeld die van de Pannonhalmi Apátság, oftewel de Abdij van Pannonhalma. Het wijnhuis ligt in de Hongaarse wijnregio Pannonhalma op zo'n 2 uur rijden ten westen van de hoofdstad Boedapest.

De geschiedenis van de Abdij begint in 996 wanneer de Benedictijner monniken zich vestigen in Pannonhalma om het christelijke geloof in Hongarije te verspreiden. Naast hun geloof brachten de monniken ook grote kennis van wijnbouw naar de regio. Die wijnbouw was eeuwenlang een van de belangrijkste inkomstenbronnen voor de abdij tot in 1945 de wijngaarden bezit werden van de communistische regering. In 2003 zorgde een samenwerking tussen de abdij en de Hongaarse MKB-bank voor de opleving van de wijnbouw in Pannonhalma en werden de wijngaarden opnieuw beplant.

De omstandigheden voor pinot noir lijken in Pannonhalma ideaal. De druif is op drie verschillende heuvels te vinden en die hebben elk hun unieke kenmerken. Op de heuvel Széldomb staat een constante wind, die de druiven beschermt tegen ziektes. De grond op de heuvel Babszökő bevat veel ijzer en produceert daarom een robuuste krachtige Pinot. De heuvel Tavaszo bestaat uit kleigrond en zorgt voor goede mineraliteit. De wijn wordt eerst gefermenteerd in stalen tanks en vervolgens 10 maanden op eik gelagerd.

De duidelijke aroma's van rijpe, rode kersen in deze diep rode Pinot Noir zorgen voor een volle structuur. Donker, gestoofd fruit met fijne tannine en intense kruidige aroma's typeert deze volle, krachtige, complexe wijn. Het hogere alcoholgehalte is ook zeer duidelijk merkbaar.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Pinot Noir. Terroir: zand, bruine bosgrond, witte en rode klei. Vinificatie: de druiven werden 6 dagen koud geweekt in gekoelde roestvrijstalen tanks van 60 hl, na dit proces vond

de fermentatie plaats bij 25-26 °C, de gegiste wijn heeft 10 maanden gerijpt op grotendeels nieuwe eiken vaten. Serveertemperatuur: 15-16 °C. Alcohol: 14,5%. Bewaarpotentieel: 1-10 jaar. Foodpairing: rood vlees, eend en lam.

Wente Riva Ranch Pinot Noir 2018

De familie Wente is reeds 5 generaties lang actief in de Livermore Valley (nabij San Francisco Bay). Zij waren de eerste wijnbouwers die ruim 100 jaar geleden de chardonnaydruif exploiteerden in Californië.

Deze Riva Ranch Single Vineyard Pinot Noir is uitsluitend afkomstig van de wijngaard van de familie in Arroyo Seco in Monterey. Dit is de ideale regio om Pinot Noir te verbouwen vanwege het lange, koele groeiseizoen met veel ochtendmist, waardoor de druiven volledig kunnen rijpen en diepe fruitsmaken kunnen ontwikkelen.

De grindachtige leemgronden die hier worden aangetroffen zijn rijk aan schalie- en kalksteenafzettingen en geven de wijn mooie aardse en minerale aroma's. Er worden 8 klonen van Pinot Noir geteeld, die elk verschillende smaken, texturen en aroma's aan de wijn bieden.

Deze Pinot Noir ruikt naar kersen en vanille met toetsen van getoaste eik, terroir en ceder. In de mond worden de zwarte kersen en vanille gevolgd door zacht fruit (rode appel en veenbes), terroir en zachte tannine. Verfrissende en verrassende toetsen van zwarte thee en koriander maken hem uniek, net als zijn lange zachte afdronk.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Pinot Noir. Terroir: zand, bruine bosgrond, witte en rode klei. Vinificatie: fermentatie in kleine roestvrijstalen vaten en tweemaal daags overgepompt om de extractie van mooie aroma's, smaken en textuur te maximaliseren, gevolgd door houtlagering van 16 maand op 50% Franse eik & 50% Amerikaanse eik. Serveertemperatuur: 13-16 °C. Alcohol: 14,5%. Bewaarpotentieel: tot 5 jaar. Foodpairing: kalf & lamsvlees, eend & appeltaart.

Stonier Pinot Noir 2013

Stonier ontstond in 1978 als een hobbyproject met een eerste aanplant van Chardonnay, gevolgd door Pinot Noir in 1982. Intussen is het één van Australië's toonaangevende producenten van premium chardonnay en pinot noir, gemaakt van een selectie van de oudste wijngaarden van het Mornington Peninsula.

Mornington Peninsula is één van de koelste regio's van Australië en dus perfect geschikt voor het telen van pinot noir. De hele regio is omgeven door water en geen enkele wijngaard ligt verder dan 7 km van de oceaan. Het klimaat kan dus niet maritiemer zijn dan hier het geval is. De ondergrond varieert sterk van zanderige bodems in het noorden tot de oude vulkanische basalt met slib en klei in het zuidelijke deel waar Stonier is gelegen.

Deze lichtrode pinot noir van Stonier heeft charmante aroma's van rozenblaadjes, frambozen en kersen in de neus. De smaak is intens en fruitig met toetsen van donkere kersen, frambozen en rood fruit. Mooie textuur en gebalanceerd met zachte tannines en een lange frisse

afdrank.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Pinot Noir. Terroir: oude vulkanische basalt met slib en klei. Vinificatie: fermentatie in kleine open vaten met zachte remontage voor meer smaakextractie, 3% van de druiven wordt op zijn geheel gefermenteerd voor meer structuur, na 22 dagen gaat de persing door en rijpt de jonge wijn verder op Franse eiken vaten van 225 l waarvan 10% nieuw hout, 20% van de wijn rijpt op inox cuven om het levendige fruitprofiel te promoten. Serveertemperatuur: 16 °C. Alcohol: 13,5%. Bewaarpotentieel: tot 8 jaar. Foodpairing: vitello tonnato, zachte kazen, lichte vleesgerechten, gekonfijte eend en rosbief.