

MAISON YVES DUPORT PINOT NOIR TRADITION

Yves is de 4e generatie wijnbouwers op het familiale domein. Het domein beslaat ruim 10 hectare, gelegen op een tiental plekken rond het dorpje Groslée, midden in het wijng gebied Montagnieu, in Bugey. Daar is de kelder gesitueerd.

Bugey grenst aan de Savoie, de zuidelijke punt van de Jura. Als je van Lyon richting Genève rijdt, kom je er langs. Wielerliefhebbers kennen ongetwijfeld de Grand-Colombier. Tot een paar jaar geleden was Bugey voor ons een onbekende streek. Inmiddels weten we dat ze hier prachtige wijnen maken. Het koude winterklimaat zorgt voor frisse wijnen. Bugey kent drie wijng gebieden; Montagnieu, Cerdon en Manicle. Tot 1989 was de classificering Vin de Bugey, sinds 2009 Bugey AOC.

Tot 2007 werkt Yves voornamelijk in de kelder. Vanaf dat moment gaat hij ook zelf de wijngaarden in. Hij huivert als hij het maanpak aan moet om zich te beschermen tegen de middelen die hij moet gaan spuiten. Hij vraagt zich af waarom hij het spul gebruikt. Ook omdat ze onvoldoende werken om alle ziektes uit de wijngaard te houden.

Hij gooit het roer radicaal om, volgt een opleiding biologisch werken en doet er meteen een biodynamische cursus bij. Hij is mentaal klaar voor de volgende stap en gaat over op biodynamie. Hij vraagt certificering aan: met ingang van de oogst 2012 zijn de wijnen biologisch gecertificeerd. Constanten in de wijnen zijn het pure fruit, de zuiverheid en de doordrinkbaarheid. Yves weet wat hij doet.

PINOT NOIR TRADITION

100% Pinot Noir

Terroir: Twee bodemsoorten; klei-kalksteen en klei-kiezelhoudende bodem.

Na de selectie en de handmatige oogst worden de hele of gedeeltelijk ontsielde druiven in kuipen gelegd in een met CO₂ verzadigde atmosfeer om een voorgistende koude maceratie te ondergaan (8 tot 10°C gedurende 48 uur). Deze methode zorgt er voor dat meer fruitige aroma's aan de druiven kunnen worden onttrokken. Gevolgd door een alcoholische gisting met een traditionele maceratie van ongeveer tien dagen. Hierdoor worden nog meer kleur- en geurstoffen en tannines aan het sap onttrokken. Rijping en opvoeding in houten vaten gedurende ten minstens 10 maanden.

Proefnotitie

Bij uitstek Pinot Noir. De fonkelende rode kleur, relatief licht. De typische geur, aards, droog gras, tabak met vervolgens klein rood fruit, waaronder kersjes. Het fruit komt terug in de smaak, met frisheid en gelaagdheid. Gewoon smaakvol. Een lange afdrank met een uitwaaiende smaak.

Website: <https://www.yvesduport.fr/>