

DOMEIN PIETERSHOF, TEUVEN BELGIË CHARDONNAY

In 2015 maakt Albert Meijer een droom waar. Samen met zijn vrouw Rianne neemt hij het domein Pietershof over, net over de grens in België. De wijngaard met een oppervlakte van 2,5 ha is gelegen op een heuvel aan het Krindaal, een kronkelende doorgaande weg van De Plank naar Sint Martens- en Sint Pietersvoeren. De kalkheuvel bevat fossielen uit de tijd dat het nog zeebodem was en is uitermate goed geschikt voor wijnbouw. Dezelfde bodem vind je terug in de Champagne en in Chablis. Fossielen van pijlstaartinktvis vind je er nog steeds aan de oppervlakte, de kalklaag is slechts bedekt door een dunne laag löss. De belemniet, oftewel pijlstaartinktvis, is het logo van het domein en siert het etiket. De zonovergoten zuidhelling, aan de bovenkant omzoomd door een dichte bosrand, zorgt voor een ideale situering voor wijnbouw. In mooie zomers worden de talrijke dikke silexstenen opgewarmd door de zon en geven na zonsondergang hun warmte af aan de druiven, die zich nog urenlang koesteren aan deze 'aardwarmte' Albert zet zijn wetenschappelijke aanpak en onstuitbare nieuwsgierigheid in om het terroir optimaal het uit te drukken in zijn wijnen.

Op Domein Pietershof maakt Albert verschillende stille witte wijnen: een blend van pinot blanc & auxerrois, muscat, pinot gris en chardonnay. Daarnaast is er een pinot noir.

Het doel van Albert is het maken van uitstekende wijnen die uitdrukking geven aan het bijzondere zeebodem-terroir.

De zuivere smaak is kenmerkend voor de wijnen van Pietershof. Geen bio hier, om een goede reden: Albert wil geen koper gebruiken. Dat zwaar metaal vervuult op langere termijn de bodem. Koper is in de biologische landbouw nodig -en door de EU toegestaan- om schimmels te bestrijden. Zolang er geen biologisch alternatief is voor koper, is de werkwijze van Albert in onze ogen ook een duurzame aanpak. Ook omdat geen herbiciden en kunstmest wordt gebruikt. Het resultaat is terroir en karakter in de wijnen.

Chardonnay



100% chardonnay

Terroir: kalkrijke stenige silexbodem, gevormd door fossielen. De druivenstokken staan op deze stenige kalkbodem.

Vergisting op gebruikte Franse eiken barriques van 3 tot 4 jaar oud en ook de malolactische gisting. Rijping op de volle lies met wekelijkse batonnage gedurende 6 maanden, waarbij het vat niet geopend wordt maar op wieltjes wordt rondgedraaid. Cross-flow filtratie, waarna botteling op domein onder inert gas (koolzuur).

Proefnotities

Elegante wijn. Helder van kleur met fijne aroma's van grapefruit en witte bloemen, vleugje vanille. Hout fraai geïntegreerd met het fruit. Sappig in de mond met body, met mineraliteit. Subtiële lange afdronk. Meermaals gouden medaille voor de beste Belgische wijn.

Website www.pietershofwijn.be