

DOMEIN PIETERSHOF, TEUVEN BELGIË

PINOT NOIR

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.

Pinot Noir

100% pinot noir

Terroir: kalkrijke stenige silexbodem, gevormd door fossielen.

Open vergisting van gekneusde druiven, met ongeveer 10% steeltjes. Voor de gisting begint blijven de schillen ongeveer 3 weken bij de druiven in het sap weken (maceratie). Hierdoor komen smaak-, geur-, en kleurstoffen vrij waardoor de wijn meer karakter krijgt. Tijdens de vergisting wordt de wijn van onder uit de tank overgepompt naar een tweede tank (délestage). De hoed (schillen die bovenop drijven) zakt mee naar de bodem, waarna de gistende wijn van tank 2 weer over de hoed wordt gespreid. Door de extra zuurstof die zo wordt toegevoegd krijgt de wijn meer kleur, blijven fruitaroma's beter behouden en worden de tannines zachter. De délestage wordt afgewisseld met pigeage, waarbij de hoed wordt ondergedompeld in het gistende sap om meer geur en kleur in de wijn te krijgen.

Rijping gedurende 1 jaar op 3 en 4 jaar oude Frans eiken barriques. Daarna verder rijping op RVS vaten. De wijn wordt twee keer overgestoken om helder te blijven. Ongefilterd en ongekleurd.

Proefnotities

Elegante, frisse wijn. De rijpheid van de jaargang en het bijzondere terroir hebben geresulteerd in een Bourgondisch aandoende rode wijn. Heerlijk rood en zwart fruit, vleug bosgrond, licht eucalyptus. Zeer bescheiden hout-impressie. Complexe smaakontwikkeling met structuur door de rijpe tannines, lange afdronk. Nu al heerlijk, zal zich zeker zo'n 5 jaar doorontwikkelen

Website www.pietershofwijn.be

IMPORTEUR * PIERRE ACHE WIJNEN * MAASTRICHT

INFO@PIERREACHEWIJNEN.NL

M 06 28 27 99 27