



Koehler-Ruprecht

Allemagne



Koehler Ruprecht

Pinot Noir Spätlese Trocken 2024

HISTOIRE :

Koehler-Ruprecht est un domaine, fondé au début du XVIII^e siècle, à Kallstadt, en Allemagne, dans la région du Pfalz. Particulièrement célèbre pour ses Rieslings secs et ses Pinot Noirs (Spätburgunder), le domaine cultive 12,5ha de vignes et plusieurs parcelles prestigieuses, dont le Saumagen.

Contrairement à de nombreux producteurs modernes, le domaine refuse toute manipulation artificielle du vin. Les vins sont fermentés spontanément avec leurs propres levures et élevés exclusivement dans de grands fûts en bois neutres, d'une capacité de 300 à 2400 litres. Koehler-Ruprecht a longtemps été dirigé par le légendaire Bernd Philippi, avant d'être repris en 2011 par Dominik Sona, qui perpétue la tradition aux côtés de son maître de chai, Franziska Schmitt.

Le Pinot Noir de Koehler-Ruprecht est essentiellement issu des terroirs calcaires de Kallstadt, village historique de la Mittelhaardt. Le domaine considère le calcaire comme l'élément clé de l'identité de ses Pinots, apportant fraîcheur, tension et précision aromatique. 2024 signe un retour à un style de Pinot Noir élégant et tendu, privilégiant la fraîcheur, la précision aromatique et l'expression du terroir plutôt que la puissance.

APPELLATION : VDP Pfalz
CÉPAGE : Pinot Noir
TERROIR : Sols calcaires et sableux
RÉGION : Pfalz
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13 %

ELEVAGE :

Fûts traditionnels de forme ovale en chêne traditionnels du Palatinat et en barriques françaises (de 600 à 2400 litres), puis en barriques pendant 18 mois à 2 ans.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans
Température de service : 15 à 17°C

NOTE DE DÉGUSTATION :

D'une belle couleur rubis, ce Pinot Noir dévoile un bouquet délicat de cerise, de groseille et de fraise des bois, souligné par de subtiles notes épicées. La bouche est fraîche, précise et harmonieuse, portée par une texture souple, des tanins élégants et une finale longue aux accents minéraux. Un rouge de caractère qui conjugue finesse, énergie et expression du terroir.

ACCORDS :

Pigeon rôti, betterave fumée et jus au cacao
Ris de veau croustillants et girolles
Pluma ibérique, prune rôtie et romarin
Magret de canard rosé, figue fraîche
Saumon grillé au miso rouge

