



Koehler-Ruprecht

Allemagne



Koehler Ruprecht

Spätburgunder Kabinett Trocken 2024

HISTOIRE :

Le domaine Koehler-Ruprecht, est situé dans le village de Kallstadt, dans la région de Pfalz. C'est l'un des plus anciens domaines d'Allemagne, fondé au début du XVIII^e siècle. Dirigé par Dominik Sona, épaulé par Franziska Schmitt, il perpétue une vision profondément traditionnelle du vin.

Le domaine cultive principalement le Riesling, mais aussi le Pinot Noir, appelé ici Spätburgunder. Le vignoble couvre environ 12,5 hectares, avec notamment le terroir de Saumagen, considéré comme l'un des meilleurs crus d'Allemagne. Ces sols mêlent calcaire, craie, grès et dépôts anciens, offrant aux vins une minéralité marquée, de la tension et une grande capacité de garde. Les vendanges sont entièrement manuelles, les fermentations spontanées, et l'élevage se fait exclusivement en vieux foudres de 300 à 1 200 L, sans chaptalisation ni interventions œnologiques modernes.

La cuvée Spätburgunder Kabinett Trocken est un vin rouge sec, léger et précis, doté d'une grande fraîcheur et très digeste. C'est un Pinot Noir épicé, vibrant et délicat. Le millésime 2024 a été techniquement difficile en raison d'un printemps très humide. L'été, stable et sec, a permis d'aboutir à des vins frais et équilibrés dans un style classique.

APPELLATION : VDP Pfalz
CÉPAGE : Pinot Noir
TERROIR : Sols calcaires et sableux
RÉGION : Pfalz
DEGRÉ ALCOLIQUE : 12,5 %

ELEVAGE :

En fûts traditionnels de forme ovale en chêne (de 600 à 2400 litres), puis en barriques pendant 18 mois à 2 ans.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 15 à 17°C

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce Pinot Noir, à la robe rubis clair, révèle un bouquet éclatant de cerise, groseille acidulée, sauge et peau d'orange. En bouche, sa structure souple est soutenue par une acidité vive et fluide, offrant une belle fraîcheur. Ses notes épicées et florales en font un vin charmeur qui procure un plaisir immédiat.

ACCORDS :

Salade de lentilles et betteraves, rôti de canard, fromages

