

Naam van de wijn: Les Bertrand - Beaujolais Pure Oh!

Producent: Les Bertrand

Regio: Beaujolais, Frankrijk

Druivenras(sen): gamay noir à jus blanc.

Smaaktype: droog, licht, rijp, karaktervol en sappig.

Bewaarcapaciteit: tot 4 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 14 tot 16°C.

Culinair advies: paté en croûte, saucisson sec, salades, pasta, pizza en vegetarische lasagne.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy.



Wijnbedrijf: Momenteel staat de jongste generatie van de Bertrands aan het roer: Yann Bertrand. Yann is opgegroeid in Fleurie, maar hij had nooit gedacht een wijnmaker te worden. Na een korte studie trok hij rond in de Franse Alpen. Wanneer hij solliciteerde voor lokale baantjes, viel het op dat hij zoon van een wijnmaker was en kwam hij al snel terecht in een wijnbar of wijnwinkel. Hier was hij omgeven door gepassioneerde wijngekken en wijnmakers die vaak de wijn zelf kwamen afleveren. Hij leerde hier op een geheel andere manier wijn proeven dan hij gewend was en ging er daardoor anders naar kijken. Na zijn reis keerde hij terug in de Beaujolais en ging in de leer bij mensen zoals Jean Foillard, Yvon Métras en zelfs bij grootheid Jacques Néauport. Het gehele domein van de familie Bertrand omvat 7,5 hectare aan wijngaarden, waarvan het grootste gedeelte in Fleurie en een klein deel in Morgon. De stokken zijn gemiddeld tussen de 30 en 100 jaar oud. Sinds 2013 is Domaine Bertrand officieel biologisch gecertificeerd. Daarnaast bezit Yann 1,5 hectare om zelf volledig biodynamische wijn te produceren: zijn Cuvées d'Exception.

Regio: De Beaujolais is een van oudste wijnbouwgebieden van Frankrijk. Al in de eerste eeuw voor onze jaartelling werden hier door de Romeinen wijngaarden aangelegd, waarvan nog steeds resten zijn te vinden bij Brouilly en Morgon; een wijncultuur die altijd aanwezig gebleven is en zich ook steeds meer uitbreidde. Met het bouwen van een kasteel in het midden van de 9e eeuw was de eerste heer van Beaujeu grondlegger en naamgever van de stad die zich rondom het kasteel vormde. Later kreeg die stad met veel wijnhandelaren ook een zeer belangrijke regionale functie en werd hij zelfs hoofdstad van het wijnbouwgebied Beaujolais, bestuurd door de hertogen van Beaujeu. Aangezien in de late middeleeuwen de wijn uit Beaujolais steeds meer ging lijken op die uit de Bourgogne, besloot de hertog van Bourgogne Philippe le Hardi in 1395 per decreet dat de wijnen ten noorden van de stad Mâcon het exclusieve recht kregen op het gebruik van pinot noir en de wijnen ten zuiden van Mâcon het exclusieve recht op gamay. Na ruim 600 jaar is de gamay nog steeds onlosmakelijk verbonden met de Beaujolais voor alle twaalf de appellations, dus van Beaujolais (Nouveau) en Beaujolais-Villages tot de tien cru's.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven komen van een perceel van 0,75 hectare, met 40 tot 70 jaar oude druivenstokken. In september worden ze met de hand geoogst. Na een strenge selectie krijgen de intact gelaten trossen een koude inweking van enkele dagen. Aansluitend laat men de trossen temperatuurgecontroleerd (10 tot 12°C) de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan in een afgesloten betonnen tank. Na circa 15 dagen volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op een betonnen cuve voor de malolactische gisting en om te rijpen. Na 7 maanden wordt de wijn zonder toevoeging van zwavel ongefilterd gebotteld. Dit gehele proces verloopt biologisch-dynamisch.

Smaakimpressie: Helder, robijnrood van kleur. In de neus aroma's van bessen, kersen en wilde bloemen. In het smaakpalet tonen van rijp klein rood fruit, amandelen en een subtiele kruidigheid, die gepaard gaan met milde tannines en frisse zuren in de afdronk.