

Naam van de wijn: Gewurztraminer Grand Cru Furstentum

Producent: Domaine Weinbach

Herkomstbepaling: AOP Gewurztraminer Grand Cru Furstentum, Elzas, Frankrijk

Druivenras(sen): gewurztraminer

Wijnbedrijf: Domaine Weinbach dat ook bekend is onder de naam Clos des Capucins, is niet alleen een van allerbeste domaines van de Elzas, de verfijnde en geconcentreerde witte wijnen worden zelfs tot de beste ter wereld gerekend. Het wijngoed dat zijn naam ontleent aan het beekje dat ter plekke door de wijngaarden stroomt, ligt tussen de dorpen Kaysersberg en Kientzheim en heeft een geschiedenis die ver teruggaat. In 860 verkreeg de Abdij d'Etival via een schenking grond die nu tot de huidige wijngaarden behoren van Domaine Weinbach. Rondom een gedeelte van dit perceel werd in het begin van de zeventiende eeuw, door Capucijner monniken een muur gebouwd. Deze 5 hectare grote wijngaard is het nog steeds bestaande Clos des Capucins. Na de Franse revolutie werden de wijngaarden en het klooster door de staat onteigend en verkocht. Uiteindelijk waren het de gebroeders Faller, twee leerlooiers uit het nabij gelegen Kaysersberg, die de vervallen abdij en het bijbehorende Clos des Capucins in 1898 kochten en opknapten. Théo Faller zette met veel energie het werk van zijn vader en oom voort. Hij kocht delen van omringende Grand Cru wijngaarden als Furstentumen, Schlossberg, Mambourg en Marckrain en wist de wijnen van Domaine Weinbach naar ongekennd hoog niveau te brengen. Met de derde generatie kregen de wijnen nog meer verfijning en diepgang, want vanaf 1988 werd er eerst naar biologische wijnbouw overgestapt en vervolgens werd in 2005 de keuze gemaakt om de 28 hectare aan wijngaarden en het wijnmaken geheel volgens biologisch dynamische principes te gaan doen. Het resultaat is verbluffend; de witte wijnen hebben nu een ongekennde mineraliteit, finesse en concentratie. Het is het resultaat van natuurlijke preparaten, het handelen al naar gelang de stand van de maan en de sterren, het al in een vroeg stadium drastisch snoeien, druiven met een optimale rijpheid met de hand plukken, met zeer lage rendementen en liefst met de eerste effecten van de nobele rotting en verder een vinificatie met zo min mogelijk interventie. Puur natuur en de totale en absolute essentie van terroir. De Gewurztraminer Grand Cru Furstentum wordt gemaakt van speciaal geselecteerde druiven uit de Grand Cru Furstentum.



Regio: In het uiterste noordoosten van Frankrijk ligt de Elzas langgerekt tussen de Vogezen en de Rijn, vrijwel letterlijk langs de Frans/Duitse grens. De Vogezen is een gebergte dat westelijk van het 125 kilometer lange maar smalle wijnbouwgebied ligt en beschermt deze tegen koude westenwinden en regen. Ondanks de noordelijke ligging heeft de Elzas hierdoor een subcontinentaal klimaat, dus zeer zonnige zomers, een warm najaar en over het gehele jaar weinig neerslag. Dit gecombineerd met een bodemsamenstelling die aan de voet en de uitlopers van de Vogezen zeer divers is, een variatie die bestaat uit o.a. zandsteen, graniet, leisteen, gneis, kalk en klei, maakt het bijzonder geschikt voor wijnbouw. De Romeinen waren de eersten die dit inzagen en in de Elzas wijngaarden aanlegden, waarna de kloosters in de middeleeuwen de wijncultuur op grote schaal verder ontwikkelden en tot bloei brachten. Een tijd van welvaart die duurde tot de zeventiende eeuw, waarna een periode van oorlogen rampspoed bracht. In 1648 met de vrede van Munster verviel de Elzas aan Frankrijk waarna de streek nog vele malen van Franse of Duitse nationaliteit wisselde. Na de Tweede Wereldoorlog was de laatste nationaliteitswijziging en moest de wijnbouw weer grotendeels opnieuw worden opgebouwd. Pas in 1962 werd aan de wijnen uit de Elzas herkomstbepalingen (appellation contrôlée) toegekend: een voor de mousserende Crémant d'Alsace en een voor de mono cépage wijnen (gemaakt van een enkel druivenras) als de sylvaner, pinot blanc, muscat d'Alsace, pinot gris, riesling, pinot noir, gewurztraminer. Naast deze generieke herkomstbepalingen hebben sinds 2011 ook 51 gespecificeerde wijngaarden (terroirs), de zogenaamde Grand Crus, recht op hun eigen appellation contrôlée vermits er de juiste druiven zijn aangeplant en aan een aantal strenge eisen is voldaan. Tot deze Grand Crus behoren o.a.: Rangen, Schlossberg, Zinnkoepflé, Mambourg, Wiebelsberg, Sommerberg, Furstentum, Hengst en Sporen. De wijngaard Schlossberg is de oudste Grand Cru uit de Elzas, dit 80 hectare grote terroir werd al in 1975

erkend. Naast deze officiële herkomstbepalingen kent de Elzas nog twee wettelijk beschermde begrippen die op de etiketten te vinden kunnen zijn. “Vendanges Tardives” (late oogst) wanneer de zoete wijn gemaakt is van overrijpe en deels ingedroogde druiven en “Selection de Grains Nobles” indien enkel overrijpe en door botrytis (nobele rotting) aangetaste druiven gebruikt zijn voor de geconcentreerde zoete wijn. Vreemd genoeg heeft de omschrijving van Quintessence geen wettelijke bescherming gekregen, dit is toch echt ‘nec plus ultra’ wanneer het over de ware ziel en essentie van wijn gaat.

Vinificatie (wijnbereiding): Druiven worden met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt op de perfecte rijpheid. In de vinificatiekelder vindt er na een uiterst langzame en voorzichtige persing van de druiven, een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaats op oude grote eikenhouten houten foeders. Hierin blijven de wijnen zeker tot juni of juli om de fermentatie langzaam af te bouwen om op deze manier authenticiteit en complexiteit maximaal tot uiting te laten komen. Dit hele proces verloopt geheel volgens strikt biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%. Helder goud geel van kleur. In de neus zeer expressieve aroma's van exotisch fruit, kweepeer, gedroogde rozenblaadjes en kamperfoelie. In het smaakpalet gekonfijte sinaasappel, lychees, theeblaadjes, duidelijk restzoet en een vleug van botrytis. Een afdronk die vol, krachtig en zeer complex is en die begeleid wordt door nerveus frisse zuren. Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 15 jaar na de oogst.

Culinair advies: Eend met specerijen en honing, foie gras, grijpte kazen als Munster, Roquefort, Maroilles, Comté en Epoisses, en gerechten uit de Thaise en Chinese keuken.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2010 16,5/20 Perswijn - 2011 92p Wine Spectator, 93p James Suckling - 2013 95 Robert Parker, 18,5/20 Bettane & Desseauve, 91p Vinous.

Smaaktype: Net niet droog, vol, krachtig en met duidelijk restsuiker.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/Riesling, Riedel Sommeliers Alsace.