



Koehler Ruprecht

À Kallstadt, ce Pinot Noir Spätlese Trocken 2024 séduit par ses baies rouges précises, sa fraîcheur vi

An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxProducerLogo':
The remote server returned an error: (403) Forbidden.

An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxBottleShot':
The remote server returned an error: (403) Forbidden.

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Pinot Noir



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

ve et une texture finement tannique, offrant une lecture élégante du Palatinat allemand contemporain.

Pinot Noir Spatlese Trocken 2024

Pfalz, Allemagne

Région et vignobles

Le domaine Koehler Ruprecht est établi à **Kallstadt**, dans le Palatinat (Pfalz), en Allemagne. Cette implantation associe un héritage viticole traditionnel à des parcelles de Pinot Noir sur **sols calcaires**, cadre privilégié pour rechercher finesse et définition. Le vin appartient à la famille des Spätlese trocken, c'est-à-dire un rouge sec issu de raisins récoltés à maturité de Spätlese.

Le millésime 2024 a été marqué par des conditions fraîches, qui ont demandé une sélection attentive des baies. Dans le verre, cette origine se traduit par une **acidité brillante**, des arômes de fruits rouges précis et une trame légère de sous-bois. Kallstadt imprime ainsi au Pinot Noir une expression nette, où le fruit mûr reste équilibré par la tension. La combinaison du calcaire et d'une année fraîche favorise une lecture droite et élégante, adaptée à la table comme à une dégustation attentive.

Vinification

Cette cuvée est un rouge sec de Pinot Noir, présentée sous la mention Spätlese Trocken. Au domaine, la **fermentation spontanée** se déroule selon une approche traditionnelle qui privilégie l'expression du fruit et de l'origine. Le millésime 2024 a demandé une sélection rigoureuse, afin de préserver la netteté aromatique et l'équilibre naturel apporté par sa fraîcheur.

Pour l'élevage, Koehler Ruprecht recourt ici à des **barriques de chêne français**, choix distinct des grands foudres anciens habituellement employés pour les blancs du domaine. Le bois accompagne la matière sans masquer les notes de cerise, de mûre et d'épices. La bouche conserve une **acidité vive**, des tanins fins et une finale discrètement fumée, signes d'un élevage intégré et d'un style sec, précis et digeste.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Pinot Noir Spatlese Trocken 2024

Notes de dégustation

- **Couleur** : Robe rubis brillante, d'intensité moyenne, avec des reflets grenat délicats.
- **Nez** : Fruits des bois, cerise noire, mûre et prune, accompagnés de clou de girofle, de poivre, de sous-bois et d'une nuance fumée.
- **Palais** : Attaque souple et précise, acidité vive, tanins fins, fruit mûr bien défini et finale légèrement fumée, fraîche et persistante.

Le saviez-vous ?

Chez Koehler Ruprecht, les blancs du domaine sont généralement élevés dans de grands contenants anciens et neutres ; pour ce Pinot Noir 2024, le choix se porte sur des **barriques de chêne français**, afin de soutenir le fruit rouge sans l'alourdir.

Idées d'accords mets et vins

- **Canard rôti** : La chair moelleuse et la peau dorée répondent à la cerise noire, aux tanins fins et à la fraîcheur du vin.
- **Gibier braisé** : Les saveurs profondes du plat s'accordent avec les notes de mûre, de sous-bois et d'épices.
- **Champignons d'automne poêlés** : Leur texture tendre et leur umami prolongent les nuances forestières du Pinot Noir.
- **Légumes racines rôtis** : La douceur caramélisée du panais ou de la carotte accompagne le fruit mûr et la finale fumée.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM