

An aerial photograph of a valley with terraced vineyards. The vineyards are arranged in neat rows on the slopes of the hills. The leaves are in various stages of autumn, showing shades of green, yellow, and orange. A winding road is visible on the left side of the valley. The overall scene is a beautiful representation of a wine-growing region.

PINOT NOIR

EUROPE

PARTIE 2



SPÄTBURGUNDER RESERVE 2009 (PFALZ—ALLEMAGNE)

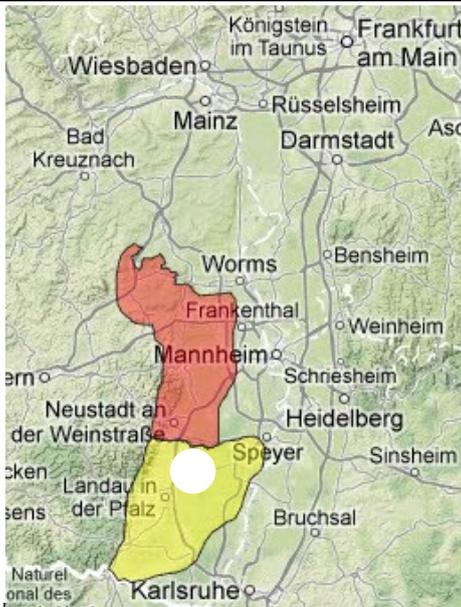
Weingut Rings - www.weingut-rings.de
Freinsheim - Pfalz (Allemagne)

Cépage(s) : Spätburgunder
Mode de culture : Lutte raisonnée

Vendanges manuelles. 25 HI / Ha
Terroir : Loess et argiles fins sur socle calcaire massif

Vinification : Vendange égrappée, macération longue en cuves de bois
ouvertes

Elevage : En barriques partie neuves (70%) pendant 22 mois
Divers / Prix : 40,00 EUR (caviste)





SONNENBERG GROSSES GEWÄCHS 2011 (AHR—ALLEMAGNE)

Weingut Stodden - www.stodden.de
Rech - Ahr (Allemagne)

Cépage(s) : Spätburgunder

Mode de culture : Lutte raisonnée. Age des vignes : 35 ans
Vendanges manuelles

Terroir : Schistes et grauwacke en décomposition plus loess et argiles fins
Alt.125 m—Exposition S — pente : 10 à 40% - Loc. Neuenahr

Vinification : Vendange égrappée. FA en cuve inox.

Elevage : En barriques partiellement neuves pendant 18 mois

Divers / Prix : 49,80 EUR (caviste)





ROSENTHAL GROSSES GEWÄCHS 2011 (AHR—ALLEMAGNE)

Weingut J.J. Adeneuer (Frank und Mark Adeneuer) - www.adeneuer.de
Ahrweiler - Ahr (Allemagne)

Cépage(s) : Spätburgunder. Age des vignes 40 ans

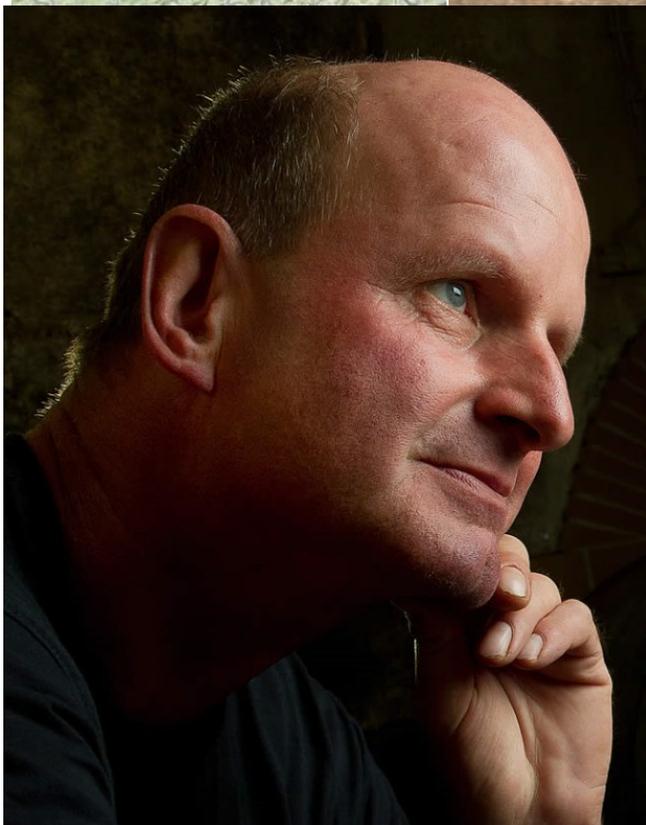
Mode de culture : Lutte raisonnée. Vendanges manuelles

Terroir : Schistes et grauwacke en décomposition plus loess et argiles fins
Alt.110 à 180 m—Exposition S/SE — pente : 30 à 60% -
Loc. Ahrweiler

Vinification : Vendange égrappée. FA en cuve inox.

Elevage : En barriques partiellement neuves

Divers / Prix : 36,90 EUR (caviste)





KRUTERBERG GROSSES GEWÄCHS 2011 (AHR—ALLEMAGNE)

Weingut Mayer-Nakel - www.mayer-naekel.de
Dernau - Ahr (Allemagne)

Cépage(s) : Spätburgunder

Mode de culture : Lutte raisonnée. Rendement 30 hl/ha

Vendanges manuelles (sélection sur diverses parcelles)

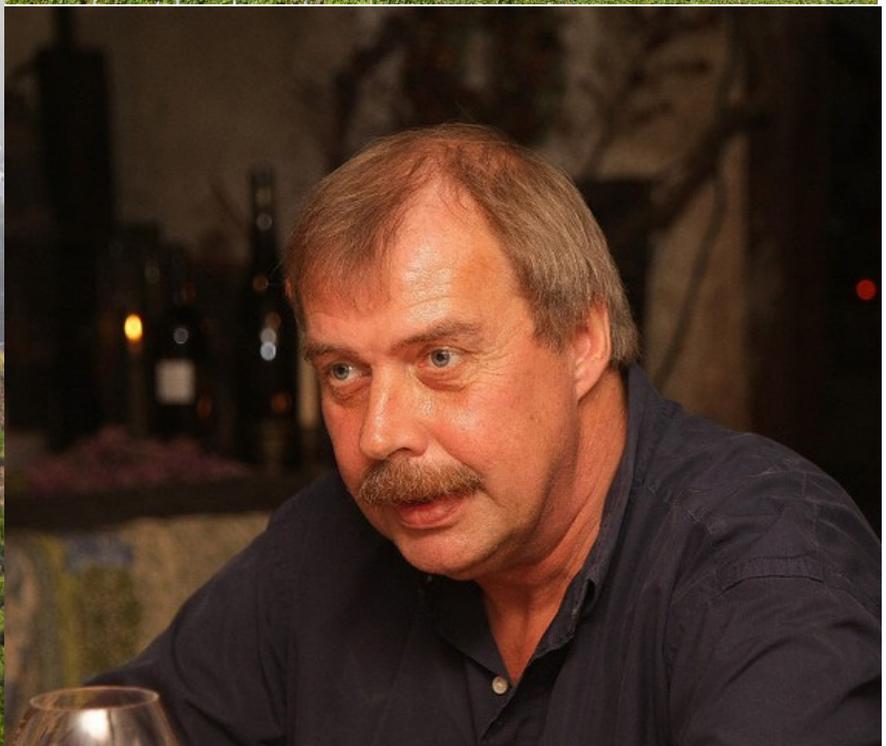
Terroir : Schistes et grauwacke en décomposition (Walporzheim)

Alt.110 à 180 m—Exposition S — pente : 10 à 60% (terrasses)

Vinification : Vendange égrappée

Elevage : En barriques dont 70% neuves pendant 16 mois puis 6 mois en bouteilles

Divers / Prix : 65,00 EUR (caviste)





SPÄTBURGUNDER CASPAR C 2013 (AHR—ALLEMAGNE)

Weingut Deutzerhof (Kellermeister Hans-Jörg Lüchau) - www.deutzerhof.de
Mayschoss - Ahr (Allemagne)

Cépage(s) : Spätburgunder
Mode de culture : Lutte raisonnée. Vendanges manuelles
Terroir : Schistes et grauwacke en décomposition (Daubhaus à Ahrweiler et Landskrone à Heimersheim Alt.150 m—Exposition S — pente : 10 à 60%
Vinification : Vendange égrappée
Elevage : En barriques neuves et d'un vin pendant 9 mois
Divers / Prix : 23,00 EUR (domaine)





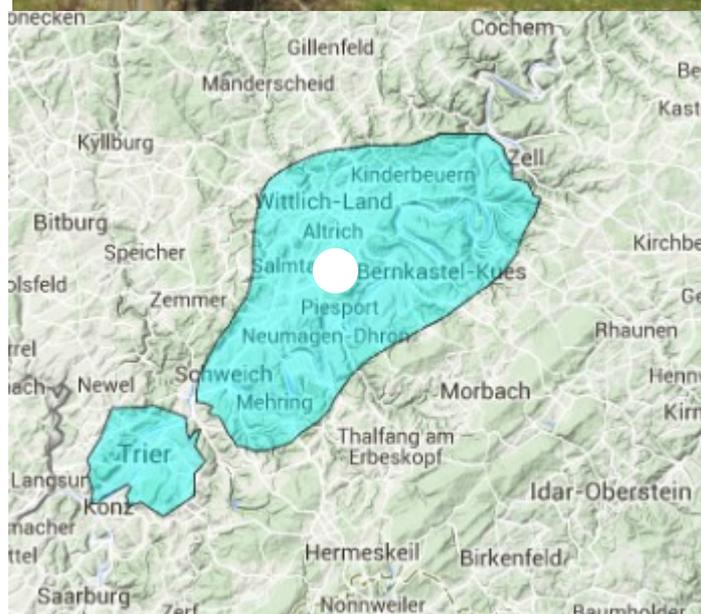
BRAUNEBERGER KLOSTERGARTEN 2009 (MOSEL—ALLEMAGNE)

Weingut Molitor (Markus Molitor) - www.markusmolitor.com
Wehlen - Mosel (Allemagne)

Cépage(s) : Pinot noir
Mode de culture : Lutte raisonnée. Vendanges manuelles—15 hl/ha
Terroir : Schistes fragmentés très caillouteux. Hameau de Filzen
Alt.150 m—Exposition SE — pente : 10 à 35 %

Vinification : Vendange égrappée. Pas de levurage.
Elevage : En barriques françaises partie neuves pendant 16 mois.
Non filtré.

Divers / Prix : 38,90 EUR (caviste)



PINOT NOIR 2009 (NEUSIEDLERSEE—AUTRICHE)

Weingut Claus Preisinger www.clauspreisinger.at
Gols - Autriche



Cépage(s) : Blauerburgunder
Mode de culture : Biodynamie
Terroir : Parcelles très ventilées en bordure du Parndorferplatte.
Alt. 200 à 230 m—Exposition SO (plateau)
Vinification : Vendange égrappée. FA et macérations en cuves inox.

Elevage : En barriques pendant 18 mois

Divers / Prix : 29,50 EUR (caviste)

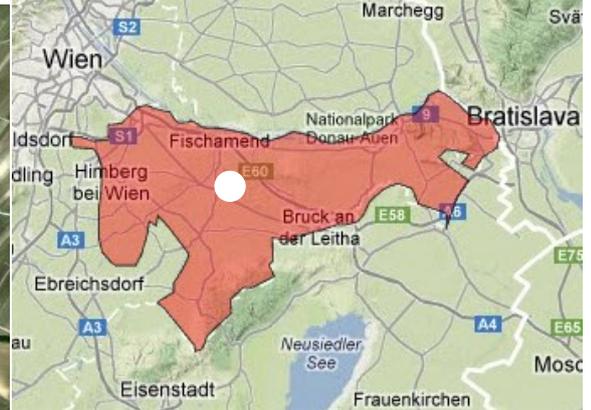
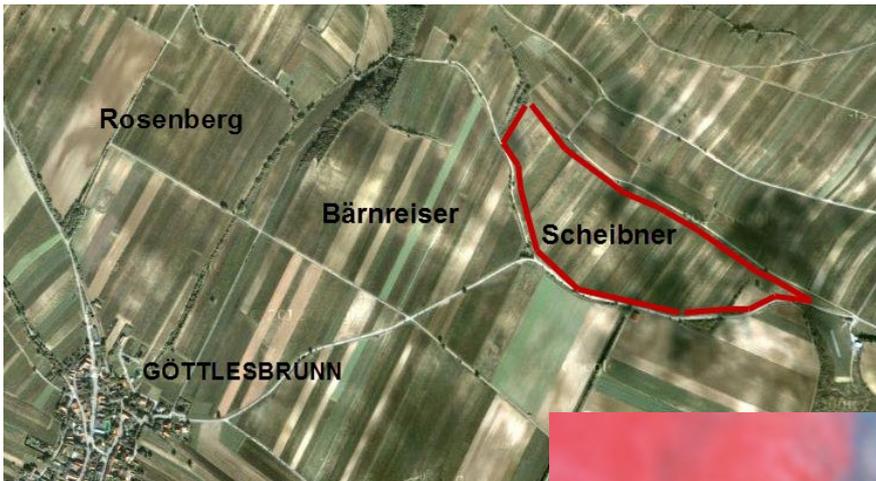


PINOT NOIR RESERVE 2011 (CARNUNTUM—AUTRICHE)

Weingut Gerhard Markowitsch - www.markowitsch.at
Göttlesbrunn - Autriche



Cépage(s) : Pinot Noir
Mode de culture : Lutte raisonnée.
Terroir : Limons argilo-calcaire bruns très caillouteux. Ried Scheibner.
Alt. 200 à 220 m—Exposition SO
Vinification : Vendange égrappée. FA et macérations à basse température en cuves bois.
Elevage : En barriques pendant 16 mois
Divers / Prix : 29,00 EUR (caviste)





PINOT NOIR EICHHOLZ 2011 (GRAUBÜNDEN—SUISSE)

Weingut Eichholz (Irène Grünenfelder) - www.eichholz-weine.ch
Jenins - Bündner Herrschaft (Suisse)

Cépage(s) : Pinot Noir

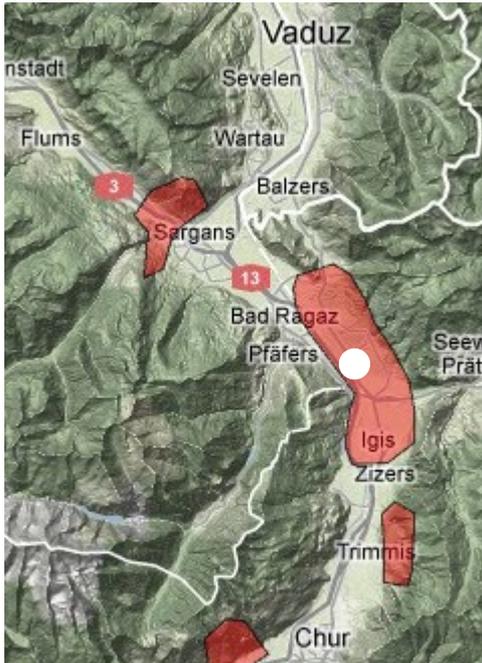
Mode de culture : Bio non certifié - Rendement 25 hl/ha

Terroir : Eboulis calcaires, schistes (roche mère en décomposition)
Alt. 550 m—Exposition S et SO

Vinification : En cuves tronconiques

Elevage : En barriques (partie neuves) pendant 12 mois

Divers / Prix : 55,00 EUR (caviste)





PINOT NOIR RESERVE 2010 (GRAUBÜNDEN—SUISSE)

Christian Hermann Weinbau - www.hermann.ch
Fläsch - Bündner Herrschaft (Suisse)

Cépage(s) : Pinot noir
Mode de culture : Bio en cours de certification
Terroir : Eboulis calcaires, schistes (roche mère en décomposition)
Alt. 550 m—Exposition S et SO
Vinification : En cuves inox (système ganimède)
Elevage : En barriques françaises (70% neuves) pendant 10 mois

Divers / Prix : 38,00 EUR (caviste)





BLAUBURGUNDER RESERVA 2009 (GRAUBÜNDEN—SUISSE)

Scadenagut (Peter Wegelin) - www.malanser-weine.ch
Malans - Bündner Herrschaft (Suisse)

Cépage(s) : Blauburgunder
Mode de culture : Lutte raisonnée
Terroir : Eboulis calcaires, schistes (roche mère en décomposition)
Alt. 550 m—Exposition S et SO
Vinification : En cuves inox
Elevage : En barriques 12 mois
Divers / Prix : 29,00 EUR (caviste)





THALHEIM CHALOFE 2011 (AARGAU—SUISSE)

Litwan Wein (Maja Uelschi et Tom Litwan) - www.litwanwein.ch
Schinznach-Dorf - Aargau (Suisse)

- Cépage(s) : Blauburgunder
 - Mode de culture : Biodynamie—Rendement moyen 20 hl/ha
 - Terroir : Cailloutis calcaire du Jurassique avec forte proportion d'argile.
Alt. 475 m—Exposition S
 - Vinification : Non interventionniste
 - Elevage : En barriques françaises
- Divers / Prix : 30,00 EUR (caviste)





BLAUBURGUNDER ZWAA 2011 (SCHAFFHAUSEN—SUISSE)

Ruedi Baumann Oberhallau (Schaffhausen) - www.baumannweingut.ch
Michael Meyer Bad Osterfingen (Schaffhausen) - www.badosterfingen.ch

Cépage(s) : Blauburgunder
Mode de culture : Traditionnelle—40 hl/ha
Terroir : 50% Osterfingen (cailloutis calcaires—sol léger)
50 % Oberhallau (limons argileux lourds sur calcaire du Jura)
Vinification : Macération à froid de 9 jours ; FA à T° normale pendant 5 jours
Elevage : En barriques (2/3 neuves) pendant 15 mois
Divers / Prix : 32,50 EUR (caviste)
Collaboration des 2 domaines chacun pour moitié



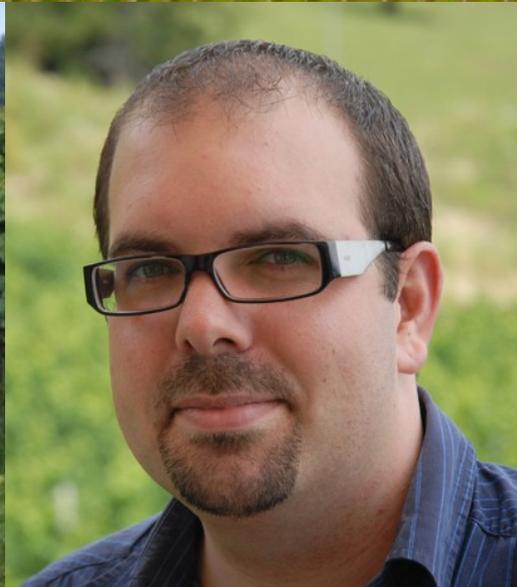


PINOT NOIR 2009 (ZÜRICH–SUISSE)

Ralf Oberer - www.ralf-oberer.ch
Meilen (Zürich)

Cépage(s) : Blauburgunder
Mode de culture : Achat de raisins - Communes de Neftenbach et Weiningen
Terroir : Limons argilo-calcaire - Alt. 415 m - arrière pays
Vinification : Macération à froid de 12 jours puis FA à 30° pendant 5 jours
Avec levures sélectionnées
Elevage : En barriques (40% neuves) pendant 16 mois

Divers / Prix : 31,00 EUR (caviste)





PINOT NOIR BARRIQUE 2013 (ZÜRICH–SUISSE)

Erich Meier - www.erichmeier.ch
Uetikon(Zürich)

Cépage(s) : Blauburgunder
Mode de culture : « Zertifizierte integrierte Produktion »
Terroir : Limons argilo-calcaires - Exposition S (Goldküste)
Vinification : En cuve inox ouverte; macération de 15 jours

Elevage : En barriques (de 1 et 2 vins) pendant 12 mois

Divers / Prix : 34,00 EUR (caviste)



PINOT NOIR SCHLOSS WEINFELDEN 2008 (THURGAU-SUISSE)



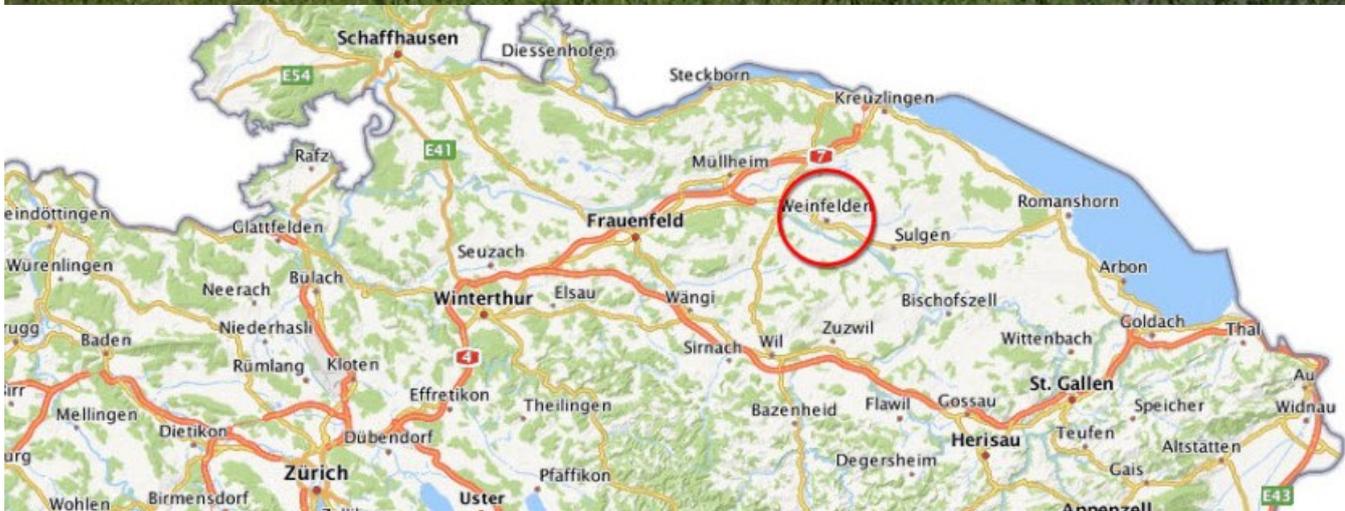
Weingut Burkhart - www.weingut-burkhart.ch
Weinfelden (Thurgau)

Cépage(s) : Blauburgunder
Mode de culture : Biodynamie
Terroir : Argilo-sableux calcaire, molasse, débris gréseux
Vignoble sur l'Ottenberg (Thurtal)

Vinification :

Elevage : En barriques pendant 24 mois

Divers / Prix : 23,50 EUR (caviste)





PINOT NOIR N°2 2011 (THURGAU–SUISSE)

Schloßgut Bachtobel - www.bachtobel.ch
Weinfeldern (Thurgau)

Cépage(s) : Pinot Noir
Mode de culture : Bio
Terroir : Argilo-sableux calcaire, molasse, débris gréseux
6 ha d'un seul tenant sur l'Ottenberg - Exposition sud
Vinification : Macération à froid pdt 8 j. puis FA en cuve tronconique avec pi-
geage 6 x / jour. Levures sélectionnées.
Elevage : En demi-muids (800 lit.) pendant 12 mois
Divers / Prix : 26,00 EUR (caviste)



Fazli Llolluni,
Ines Rebentrost und
Johannes Meier



PINOT NOIR LUDWIG 2009 (SÜDTIROL-ITALIE)

Castel Ringberg & Kastelaz (Elena Walch) - www.elenawalch.com
Tramin (BZ) - Südtirol (Italie)

- Cépage(s) : Pinot Nero
 - Mode de culture : Bio non certifié
 - Terroir : Argilo-sableux à Montan et débris calcaires sur Kaltern
Alt. 600 à 650 m—Exposition SO
 - Vinification : Macérations 10 jours puis FA en cuve inox et cuves tronconiques
puis FML en foudres
 - Elevage : 16 mois en barriques partiellement neuves.
- Divers / Prix : 24,80 EUR (caviste)



