

Naam van de wijn: Les Bertrand - Saint Amour Les Bambins

Producent: Les Bertrand

Regio: Saint-Amour, Beaujolais, Frankrijk

Druivenras(sen): gamay noir à jus blanc.

Smaaktype: droog, halfvol, zuiver en puur.

Bewaarcapaciteit: tot 8 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 15 tot 16°C.

Culinair advies: gegrilde tonijn, lamskoteletten, pasta en kazen als Saint-Nectaire.

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



Wijnbedrijf: Yann Bertrand (de jongste generatie) is opgegroeid in Fleurie, maar 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 wijngelken 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.

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 de 0,8 ha grote wijngaard La Creuse Périlleuse, met 20 jaar oude druivenstokken. De naam Les Bambins verwijst naar de eerste keer dat Yann Bertrand deze Saint Amour maakte en naar de geboorte van zijn eerste kind in 2017. In september worden de druiven met de hand geoogst. Na een strenge selectie geeft men de intacte trossen een koude inweking van enkele dagen. Aansluitend vindt op 10 tot 12°C de vergisting plaats met wilde gisten in een afgesloten betonnen tank. Na ongeveer 18 dagen volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op oude eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en om te rijpen. Na 8 maanden wordt de wijn zonder toevoeging van zwavel ongefilterd gebotteld. Dit gehele proces verloopt biologisch-dynamisch.

Smaakimpressie: Helder, diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van frambozen, pruimen, zwarte kersen en veldbloemen. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit, iets van specerijen en een rokerige toets, die gepaard gaan met elegante tannines en frisse zuren in de afdronk.