

Domaine Alphonse Kuentz

Alsace puur op terroir!

In **Husseren-les-Chateaux**, een dorpje met in feite een lange doorgaande weg en gelegen op circa 5 kilometer afstand van Colmar, bezit de familie Kuentz 12 hectare wijngaard.

Jean-Marc is van 's morgens vroeg tot 's avonds laat in de wijngaard te vinden. Zijn wijnstokken betekenen veel voor hem en hij verzorgd ze dan ook optimaal. De uitspraak "wijn ontstaat voor het over grote deel in de wijngaard en niet in de kelder" is hem op het lijf geschreven. Een dag lang beneden in zijn overigens goed georganiseerde kelder is voor hem dan ook meer een straf dan in weer en wind tussen de stokken staan.



Van zijn met zorg geoogste druiven wijn maken is voor hem een natuurlijke bijkomstigheid. Hij beïnvloedt dan ook zo min mogelijk, maakt geen Elzas wijnen op de smaak van de consument maar maakt eerder wijn op gevoel. Een gevoel dat ieder jaar verschilt, mede omdat het druivenmateriaal in de wijngaard anders is. Meer dan de helft van zijn wijngaarden valt onder de Grand Cru status hetgeen voor zo'n relatief kleine producent, veel te noemen valt. Alle percelen worden uiteraard apart geoogst, op het voor dat perceel juiste oogstmoment en in gescheiden (houten) gistkuipen tot karaktervolle wijnen verwerkt.

Riesling Grand Cru Pfersigberg

De Grand Cru Pfersigberg telt 75 hectare wijngaard, ligt in de gemeenten Eguisheim en Wettolsheim en wordt algemeen beschouwd als een van de beste terroir van de Elzas. Jean-Marc bezit hier zo'n 3 hectare, oost-zuidoost gelegen. De bodem bestaat uit kalk-en zandsteen. In de 11^e eeuw maakte monniken van de Marbach abdij hier al wijn. Deze Riesling's hebben tijd nodig om zich te ontwikkelen. Jong gedronken hebben ze fruit (perzik..) maar na een jaar of 4 komen de mineralen en florale tonen van een grote Riesling naar boven waarbij de karakteristieke "goût de pétrol" langzaam maar zeker zijn intrede doet. De wijnen kunnen dan ook met gemak 8-12 jaar oud worden. Het restzoet in de wijn kan met de jaren verschillen. Jean Marc maakt geen standaard wijn op smaak maar eerder zoals de natuur het bedoeld. Jaren met veel zuren zullen dan ook vaak wat meer restsuiker hebben. Door de hoge zuurgraad is dat dan nauwelijks waarneembaar maar wel van belang voor de harmonie van de wijn. Pfersigberg Rieslings zijn bij uitstek perfecte eetwijnen; kruidige gerechten, quiches, fazant en zuurkool om maar een paar voorbeelden te noemen.



