



## Pinot noir

Der Pinot noir zählt wie Cabernet Sauvignon, Syrah oder Merlot zu den ganz grossen Rotweinträumen der Welt. Seine Heimat ist das Burgund, wo er schon im 4. Jahrhundert n. Chr. kultiviert wurde.

Der Pinot noir treibt früh aus und ist daher empfindlich auf Spätfröste. Laubwand und Trauben sind anfällig auf Pilzkrankheiten und bedürfen der sorgfältigen Pflege. Seine besten Ergebnisse erzielt der Pinot auf Kalkböden in kühlem Klima.

Der kapriziöse Pinot noir stellt an das Klima, an das Terroir und an die Fähigkeiten des Oenologen hohe Ansprüche. Schon mancher Winzer hat sich an den Launen dieser Sorte die Zähne ausgebissen. Spielen aber alle Faktoren zusammen, können aus Pinot noir Weine entstehen, die zu den aufregenden der Welt zählen.

Die Domaine de Soleure kultiviert diese noble Traubensorte auf über 50% ihrer Fläche. Damit nimmt sie im Flächen Ranking den unbestrittenen Spitzenplatz ein. Der Pinot noir hat seine Standorte denn auch auf der vollen Betriebsausdehnung von La Neuveville bis nach Colombier. Auf recht unterschiedlichen Bodenarten, Höhenlagen und Expositionen hat der Betrieb die Möglichkeit, die optimalen Trauben für die angestrebten Weintypen zu erzeugen.

### Pinot noir de Neuchâtel

Herzstück des Pinot noir de Neuchâtel bilden die Trauben der Gemeinde Le Landeron. Ergänzt werden sie durch zwei Parzellen in Auvernier. Die lehmhaltigen Verwitterungsböden bilden die Grundlage für gut strukturierten, langlebigen Pinot noir der eine gewisse Reifezeit braucht um seine Tannine zu glätten.

Dieser Wein wird im Weingut während 12 Monate in 4000 Liter Fässern ausgebaut und entfaltet sich in der Regel rund 6 Monate nach der Abfüllung.

### Pinot noir Cuvée Wengi

Der Entscheid welche Parzellen Pinot Barrique Trauben tragen wird bereits im Frühjahr gefällt. In aufwändiger Handarbeit werden die Trauben dann schrittweise zur bestmöglichen Qualität geführt. Wesentliche Punkte sind dabei die Beschränkung des Ertrags und die optimale Besonnung der Trauben. Im Keller erhält der Wein das nötige Rückgrat zum Barriqueausbau durch eine traditionelle Maischegärung mit anschliessender Standzeit. Der biologische Säureabbau findet im Holz statt. Nach 12 Monaten werden die Barriques assembliert und es folgt eine 2 monatige Ruhephase im Tank.

Der Wein benötigt nach der Abfüllung zur optimalen Entfaltung 12 Monate Flaschenreife. In dieser Zeit verweben sich Trauben- und Holzaromen zu einer Einheit und die Tannine treten nach und nach in den Hintergrund.

### Oeil de Perdrix

Der Rosé, dessen Namen von der typischen rosa Färbung des Rebhuhnauges abgeleitet wurde, ist der Klassiker aus dem Kanton Neuenburg. Die mineralischen Böden fördern die Frische und der Pinot noir sorgt für Noblesse und tolle Aromen. Die Trauben für diesen Wein stammen fast ausschliesslich aus unseren Parzellen in Colombier.

