## Les Poëte

# *Odyssée VdF*

**2020, 750 ml**

**Frankreich, Loire**

**9950409515**

**Pinot Noir/Spätburgunder**

**Alkoholgehalt:** 13,0 %

## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Wachtel mit Du Puy Linsen und roter Bete**

(Geflügel)

**Schweinemedaillons gebraten mit Hagebutten-Kirschessig-Buttersauce und Camargue Reis**

(Fleisch)

**Brie de Meaux gebacken mit karamellisierten Zwiebeln und Pistazien**

(Käse)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.02.2024

Info zum Wein:

Der Odyssée ist ein reinsortiger Pinot Noir von Guillaume Sorbe. Die Frucht stammt aus Parzellen in Reuilly mit Reben auf vorwiegend lehmig-kalkigen, aber auch auf Böden mit Kieseln und rotem Sand. Der Pinot wurde aus ganzen Trauben bei spontaner Gärung mit minimaler Extraktion erzeugt und über drei Jahre hinweg in gebrauchten 400- und 600-Liter-Fässern ausgebaut. Seit dem Jahrgang 2018 wird der Odyssée als Vin de France deklariert (Christoph Raffelt).

Farbe:

Helles durchscheinendes Kirschrot mit deutlichen violetten Reflexen.

Nase:

Der 2020er Odysee zeigt sich als Pinot Noir voller Finesse und Eleganz mit kleinen roten Beeren, Sauerkirschen, einem Hauch Hagebutte und Cassis. Mit etwas Sauerstoffkontakt treten Noten von hellem Tabak, Baumrinde, Leder und zarte Anklänge von Pfeffer hinzu.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich erneut die rotfruchtige Anmutung der Nase, untermalt von feinen Gewürznoten und dem pikanten Gripp seiner feinen Gerbstoffstruktur. Es ist erstaunlich, mit welcher eleganten Präsenz sich dieser Pinot Noir darbietet.

Dekantiert aus großen Gläsern genießen, Sauerstoff lässt ihn noch zusätzlich gewinnen!