



Elzas, Frankrijk

De Elzas ligt in het noordoosten van Frankrijk, op de grens met Duitsland. Door deze ligging heeft de regio een unieke mix van Franse finesse en Duitse invloeden, wat je terugziet in zowel de cultuur als de wijnstijl.

De wijngaarden liggen beschut tegen de Vogezen, waardoor het één van de droogste wijngebieden van Frankrijk is. Dit zorgt voor ideale omstandigheden om druiven langzaam en optimaal te laten rijpen.

De Elzas staat bekend om zijn zogeheten edele druivenrassen: Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer en Muscat. Deze druiven geven aromatische, zuivere wijnen met een uitgesproken karakter en mooie frisheid.

Fun fact

Ooievaars zijn hét symbool van de Elzas en worden gezien als bringers van geluk. Je ziet ze overal op daken en kerktorens, waar ze elk jaar terugkeren naar hun nest.

Michel Fonné

Het domein van de wijnen

Domaine Michel Fonné is een familiebedrijf met een geschiedenis die teruggaat tot 1747. Inmiddels staat de zevende generatie aan het roer en wordt het domein geleid door Michel Fonné, samen met zijn dochters.



Met wijngaarden verspreid over verschillende dorpen in de Elzas werkt het domein met veel aandacht voor terroir en traditie. Tegelijkertijd is er ruimte voor vernieuwing, wat zorgt voor wijnen die zowel klassiek als eigentijds zijn.

De combinatie van vakmanschap, ervaring en een duurzame werkwijze resulteert in pure, karaktervolle wijnen die de diversiteit van de Elzas mooi laten zien.

Crémant d'Alsace Premium

Druiven: Johannitter.

Smaakprofiel: Fris en verfijnd met tonen van wit fruit, citrus en brioche. Fijne mousse en een elegante, lange afdronk.

Wijnmaken: Traditionele methode met tweede gisting op fles en minimaal 36 maanden rijping op de lie voor extra complexiteit.

Wist je dat?

Crémant d'Alsace wordt op dezelfde manier gemaakt als Champagne, maar komt uit de Elzas. Door de lange rijping op de lie krijgt deze wijn zijn verfijnde bubbels en subtiele tonen van brioche.

En wat eet ik erbij?

Oesters met een kneepje citroen zijn natuurlijk een klassieke match. Maar deze Crémant voelt zich net zo goed thuis bij iets minder traditioneels.

Denk aan friet met truffelmayo en Parmezaanse kaas. Zout, krokant en precies wordt precies mooi in balans gebracht door de frisse zuren en elegante bubbels van de wijn.

Oh ja!

Bubbels zijn bezig aan een opmars en worden steeds vaker het hele jaar door gedronken. En terecht.

Riesling Rebgarten 2022

Druiven: Riesling.

Smaakprofiel: Strak en fris met tonen van citrus, groene appel en een duidelijke mineraliteit. Levendige zuren en een lange, zuivere afdronk.

Wijnmaken: Afkomstig van de Rebgarten-wijngaard in Bennwihr, met granietrijke zandbodems en een zuidelijke ligging. Dit zorgt voor optimale rijping en een uitgesproken mineraal karakter.

Wist je dat?

Riesling wordt vaak gezien als één van de meest veelzijdige druiven ter wereld. Van strakdroog tot zoet, maar in de Elzas staat hij bekend om zijn pure, droge stijl.

En wat eet ik erbij?

Fish taco's met krokant gebakken kabeljauw, frisse koolsla en een squeeze limoen. Licht, fris en precies in balans met de strakke zuren van de Riesling.

Oh ja!

Veel wijnen uit de Elzas zijn een blend van druiven uit verschillende wijngaarden en bodems. Deze Riesling komt juist van één wijngaard. Daardoor proef je het karakter van die specifieke plek veel duidelijker terug. In dit geval zorgt dat voor een frisse, strakke wijn met een uitgesproken mineraliteit.

Pinot Noir Tradition 2024

Druiven: Pinot Noir.

Smaakprofiel: Licht en elegant met frisse tonen van kers en framboos, aangevuld met een subtiele kruidigheid. Soepel van structuur, met zachte tannines en een verfijnde afdronk.

Wijnmaken: De druiven worden vergist met schilcontact om kleur, aroma en structuur te verkrijgen. Dit zorgt voor een lichte, verfijnde stijl waarin het fruit centraal staat.

Wist je dat?

Pinot Noir is de enige toegestane blauwe druif voor rode wijn in de Elzas. De stijl is hier vaak lichter en eleganter dan in veel andere wijnregio's.

En wat eet ik erbij?

Flammkuchen met spek en ui is een echte klassieker uit de Elzas en dus een leuke match met deze wijn. Maar hij doet het net zo goed licht gekoeld bij een borrelplank met charcuterie en zachte kazen.

Oh ja!

Deze Pinot Noir mag gerust iets koeler geserveerd worden dan je gewend bent, rond de 12–14°C. Dat haalt de frisheid en het fruit extra naar voren.

