

Naam van de wijn: Pouilly-Fumé

Producent: Domaine Treuillet

Herkomstbenaming: Pouilly-Fumé AOC, Loire

Druivenras(sen): 'blanc fumé' (= sauvignon blanc)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de herkomstbenaming Pouilly-Fumé (niet te verwarren met Pouilly-Fuissé in de Mâconnais) bevindt zich in het Nièvre département, aan de oevers van de Loire rivier. De naam van deze AOC bestaat uit twee delen: Pouilly refereert aan Pouilly-sur-Loire, het hart van de herkomstbenaming, en 'Fumé', letterlijk 'gerookt', refererend aan de lokale naam van de sauvignon blanc, 'blanc fumé' (deze naam wordt ook nog wel eens in Californië gebruikt). De term 'fumé' (gerookt) slaat hier op de 'as' grijze kleur van de bladeren van de sauvignon blanc. De Pouilly-Fumé wijnen zijn over het algemeen droog, fris en evenwichtig, floraal en fruitig, met een opvallende mineraliteit waarin 'silex' (vuursteen) vaak te herkennen is. Het kleine domein van Sébastien Treuillet in Tracy-sur-Loire staat bekend om de zuiverheid en verfijning van zijn wijnen.



Vinificatie (wijnbereiding): alles wordt hier in het werk gezet om de zuiverheid van het fruit en het terroir te behouden. Er worden geen trucjes gebruikt om explosieve aroma's te forceren, maar juist voor elegantie en finesse gekozen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: stuivend aromatisch maar niet overdreven, fris en droog, met aroma's van witte bloemen, frisse vruchten en groene kruiden, ondersteund door een verfijnde mineraliteit (vuursteen). Serveren: 10-12°C. Bewaren: minstens tot 5 jaar na de oogst.

Culinair advies: uitstekend als chic aperitief. Gastronomisch zeer breed inzetbaar, bijvoorbeeld bij vis (gebakken forel met amandelen!), schaal- en schelpdieren met olijfolie, visterres, gecombineerde salades met witvlees of vis, geitenkaas in bladerdeeg, konijnterrine, vleeswaren, gevogelte met limoen en/of verse groene kruiden (dragon!), ... Zeer aanbevolen bij licht gerookte vissoorten (paling, zalm), rauwe vis met dille of groene algen, etc. Verrukkelijk met verse tot halfrijpe geitenkaas (chavignol, selles-sur-cher) en witschimmel kazen van koe- of geitenmelk.

Smaaktype: fris, licht en elegant, aromatisch.