

Naam van de wijn: Pouilly-Fumé 'Les Cornets'

Producent: Domaine A. Cailbourdin

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 domein A. Cailbourdin werd in 1980 opgericht en bezit nu 16 hectaren aan wijngaarden, verdeeld over de beste hellingen van Pouilly-Fumé. De helft van de wijnranken werd pas in 1980 aangeplant, de andere helft (Vieilles Vignes) is veel ouder. De druiven geoogst op de verschillende percelen worden apart gevinifieerd om diverse cuvées te kunnen produceren, elk met een heel eigen karakter. In de wijngaard wordt er met grote zorg voor natuur, mens en dier gewerkt. 1/3 van de jongere wijngaarden is met gras gezaaid. De druiven worden vol rijp geoogst dankzij het tijdig uitdunnen van het bladerendak en het verspreid oogsten in verschillende opeenvolgende beurten. Voor meer flexibiliteit tijdens de oogst is gekozen voor zorgvuldig machinaal oogsten. Voor de Les Cornets Pouilly-Fumé worden de druiven geoogst op een perceel met een Kimmeridgiaans bodemtype, een 145 miljoen oud mengsel van klei en fossielhoudend kalk. De wijngaarden liggen op het zuiden/zuidwesten, waardoor de rijping ideaal is.



Vinificatie (wijnbereiding): In de kelders wordt in de RVS tanks en bij het bottelen onder neutrale, beschermende omgeving gewerkt, om elke vorm van vroegtijdige - negatieve - oxidatie te vermijden. De druiven worden onmiddellijk na binnenkomst pneumatisch geperst. Na een natuurlijke klaring gist de most spontaan om het terroir-karakter te benadrukken. Er vindt geen malolactische gisting plaats. De jonge wijn rijpt een klein jaar op zijn eigen 'lies' (fijn bezinksel) en wordt het jaar na de oogst gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: dit is een wijn voor de liefhebbers van een vol, rijk en mineraal Pouilly-Fumé type. In het eerste jaar na de oogst blijft de neus nogal gesloten. Na een jaar flesopleg wordt het geduld echter ruim beloond met aroma's van meidoorn, acaciabloesem, geel of zelfs exotisch fruit (al naar gelang het oogstjaar) en vuursteen. Na enkele jaren extra flesopleg worden de aroma's wat voller, neigend naar kweepeer of rijpe mango. In uitzonderlijke jaren kunnen zich ook paddestoelen en truffelnuances ontwikkelen. Op de tong is de aanzet strak, krachtig en vol, met een hele lange finale als toegift. Serveren: 10-12°C. Bewaren: minstens tot 5 jaar na de oogst.

Culinair advies: in zijn jeugdige jaren bij vis (gebakken forel met amandelen!), schaal- en schelpdieren, salades met vis, licht gerookte vis (paling, zalm), rauwe vis met dille of groene algen, ... na extra flesopleg bij konijn, vleeswaren, gevogelte met dragon, etc. Verrukkelijk bij (half)rijpe geitenkaas (chavignol, selles-sur-cher) en witschimmel kazen van koe- of geitenmelk.

Smaaktype: fris, mediumvol, krachtig, aromatisch en mineraal.