

Naam van de wijn: Pouilly-Fumé 'Tryptique'

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 geogst 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 geogst 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 deze speciale cuvée 'Tryptique' worden de druiven geogst van meer dan 70 jaar oude wijnranken op het perceel 'Saint Andelain' met een typische 'Silex' bodem van klei, mergel en vuursteen.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden onmiddellijk na binnenkomst pneumatisch geperst. Na een natuurlijke klaring gist de most in 300 en 600 liter houten vaten (maximaal 1/3 nieuw, de rest 2-4 jaar oud). Er vindt geen malolactische gisting plaats. De jonge wijn rijpt een jaar op zijn eigen 'lies' (fijn bezinksel) in dezelfde grote houten vaten.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: dit is een zeer bijzondere wijn, de vrucht van oude wijnranken, gegist en gerijpt in vaten van stokoude eikenbomen. Doordat de wijn een jaar lang op zijn 'lies' heeft gelegen speelt het hout geen dominante rol, de mineraliteit des te meer. Frisse, fruitige, minerale wijn, met een fluwelige structuur en rijke smaak. Serveren: 12-14°C. Bewaren: minstens tot 5-10 jaar na de oogst.

Culinair advies: dit is een geweldig gastronomische wijn voor de liefhebbers van zoetwater vis. Ideale begeleider van 'sander' (snoekbaars) of snoek met een rijke beurre-blanc saus. Ook uitstekend te combineren met gerookte zalm, snoek, (zalm)forel of snoekbaars, gepocheerd of in terrine met dille, maar ook als verfrissend alternatief bij vetgemeste ganzenlever en vanzelfsprekend bij de allerbeste, rijpe geitenkazen.

Smaaktype: fris, vol, krachtig, elegant, aromatisch en mineraal, met houtrijping.