

Naam van de wijn: Pouilly-Fuissé

Producent: Olivier Merlin

Herkomstbenaming: Pouilly-Fuissé AOC, Mâconnais, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het domein van Olivier en Corinne Merlin ligt in het voorbestemde dorpje Roche-Vineuse (letterlijk: wijnrots!) in de Mâconnais streek. Bourgogne, Mâcon en Beaujolais vormen het kernassortiment van het domein. Olivier studeerde oenologie in Beaune en werkte daarna als keldermeester in de Jura, waar hij zijn vrouw Corinne ontmoette. In 1985 vertrok hij naar het Californische Napa dal om twee jaargangen te vinifiëren. Begin 1987 neemt hij het 4,5 ha groot Domaine du Vieux Saint-Sortin over. Het oude en vervallen domein was sinds 1750 in handen van dezelfde familie. Sindsdien lijkt de succesvolle opmars van Olivier en Corinne niet meer te stuiten. Zelfs de verschrikkelijke hagelstorm die op 20 juli 2004 binnen 20 minuten 80% van de wijngaarden volkomen vernietigde kon hen niet stoppen. Olivier combineert oude wijnwijsheid, scherpe observatie en hard werken in de wijngaarden, met moderne technologie. Onmisbaar onderdeel van zijn filosofie is het 4-5 jaar lang braak laten liggen van een gerooide en omgeploegde wijngaard. Daarom is 5-10% van zijn grond systematisch niet in productie. Er wordt geen synthetische bestrijding- of bemestingmiddel gebruikt, in Moulin-à-Vent wordt zelfs met ouderwetse paardenkracht in de wijngaarden gewerkt. Niets trendy gezwets, maar puur ouderwets gezond boerenverstand. Het resultaat kan worden samengevat in vier woorden: evenwicht, zuiverheid, complexiteit en harmonie, zowel voor de witte als voor de rode wijnen van het domein. Deze Pouilly-Fuissé komt van wijngaarden op een hoogte van 230 m, met een ligging naar het zuidoosten en een hellingpercentage van 8%. De bodem bestaat uit kalkhoudende leem. De opbrengst is 55 hl/ha voor een plantdensiteit van 8.500 wijnstokken per hectare.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven van elk perceel worden afzonderlijk geoogst, geperst en gevinifieerd. Na een lichte natuurlijke bezinking vinden de alcoholische en malolactische gisting plaats in eikenhouten vaten (1/4 nieuw, 3/4 1, 2, 3 jaar oud). Daarin wordt de jonge wijn 10 maanden op 'lies' (eigen fijn bezinksel) opgevoed met regelmatige 'bâtonnage' (om- en doorroeren van het bezinksel voor meer vet, mineraliteit en complexiteit). De wijn is op deze manier volledig stabiel van structuur en kan ongeklaard worden gebotteld na een lichte filtratie op fijne kiezelzand (*kieselguhr*).

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtige licht groengouden kleur. Fris en zeer aromatisch, met nuances van witte perzik en Williams peer. Op de tong fris en zuiver, soepel en fruitig, rond en gul, met opvallend zuivere mineraliteit in de lange finale. Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 2-4 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: dit is een frisse 'plezier' wijn met karakter. Schenk het als chic aperitief of als receptiewijn. Altijd goed bij vleeswaren, patés, terrines, gecombineerde vis, wit vlees en gevogelte buffetten, gegratineerde zeevruchten, gegrilde gevogeltefilets, waterzooi van vis, gestoomde krab, langoustines of gamba's, blanke ragout van (Bresse) gevogelte in witte wijn, geitenkazen, harde kazen (comté, gruyère, Gouda etc.).

Smaaktype: fris, medium vol en rond, aromatisch, karaktervol met houtrijping.