

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

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 Cris Pouilly-Fumé worden de druiven geoogst op een perceel met een typische 'Caillottes' bodem van kalksteen en kiezels. De 20-30 jaar oude wijnranken liggen op het 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: een totaal ander type Pouilly-Fumé dan de 'Les Cornets'. Hier voeren elegantie en verfijnde mineraliteit de boventoon. In zijn jeugd is de wijn al zeer expressief, met aroma's van citrusvrucht, ananas en perzik, aangevuld met minerale nuances. Na 1-2 jaar extra flesopleg evolueren de aroma's naar volle, complexe minerale nuances. Op de tong is de aanzet strak, krachtig en zeer rijk, mondverlullend en perfect in evenwicht, met een hele lange finale als toegift. Serveren: 10-12°C. Bewaren: minstens tot 5 jaar na de oogst.

Culinair advies: dit is een geweldig gastronomische wijn voor de liefhebbers van vis en andere lekkernijen uit de zee of zoetwater. Probeer het bijvoorbeeld bij zeebaarbeel of andere baarsachtige vissen zoals snoek en snoekbaars. Ook uitstekend te combineren met de betere vleeswaren, en vanzelfsprekend bij de allerbeste geitenkazen.

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