

Naam van de wijn: Pouilly-Fumé Cuvée de Boisfleury

Producent: Domaine A. Cailbourdin

Herkomstbepaling: Pouilly-Fumé

Druivenras(sen): sauvignon blanc

Wijnbedrijf: Tijdens het helpen met de druivenoogst in de Nièvre, de streek van de Sancerre en de Pouilly Fumé, leerde de Parijse student Alain Cailbourdin niet alleen zijn toekomstige vrouw Carmen kennen, maar raakte ook gefascineerd door de wereld van de wijn en het wijnmaken. Wanneer hij in 1980 bij Pouilly sur Loire de kans krijgt om twee hectare te pachten, is zijn keuze snel gemaakt en werd dit het prille begin van Domaine A. Cailbourdin. Daarna gaat het snel, niet alleen kreeg hij in sneltreinvaart het wijnmaken onder de knie, hij zag ook kans om enkele percelen met zeer oude sauvignon blanc wijnstokken te kopen en beplante een aantal hectares geheel opnieuw. Tegelijkertijd bleef Alain Cailbourdin continu werken aan kwaliteitsverbetering o.a. middels drastisch snoeien, rendementsbeperkingen en het erkennen en herkennen van terroir en dus het afzonderlijk oogsten en vinifiëren van verschillende percelen en omarmde hij de duurzame en eco-vriendelijke principes van "Terra Vitis". Ondertussen bezit Domaine A. Cailbourdin in totaal 20 hectare aan wijngaarden en wordt Alain sinds enkele jaren bijgestaan door zijn zoon Loïc die oenologie studeerde en heeft het domaine een geheel nieuwe modern uitgeruste vinificatie kelder in gebruik genomen. Op basis van onderscheid in terroir en ligging maakt Alain Cailbourdin van Pouilly Fumé vier verschillende cuvées die alle duidelijke mineraliteit en constante kwaliteit gemeen hebben, waarbij de Pouilly-Fumé Cuvée de Boisfleury de 'basis' cuvee is en die duidelijk op de representatieve sauvignon blanc aroma's gevinifieerd is.



Regio: De wijnstreek Loire is een groot 250 kilometer langgerekt wijngedebied dat begint bij het dorp Pouilly-sur-Loire in midden Frankrijk en eindigt bij de stad Nantes aan de Atlantische Oceaan. Het is een streek die beroemd is vanwege de talloze indrukwekkende kastelen en oude dorpjes, en die met een relatief koel klimaat zeer vruchtbaar en groen is. Met vele groenten, vruchten, geitenkazen en wijn die uit het Loiredal komen, heeft het terecht de reputatie van 'de tuin van Frankrijk' gekregen. Heerst er bij de kust nog een mild zeeklimaat, landinwaarts bij Sancerre is dit veranderd in een koel continentaal klimaat waarbij de Loire rivier en haar zijrivieren over het hele gebied een constant temperende factor is. De beste herkomstgebieden (AOP's) liggen allemaal in de directe nabijheid of letterlijk langs de Loire. Daarnaast is de bodemsamenstelling in het hele Loire gebied enorm afwisselend, iets dat van enorm belang is voor de kwaliteit en diversiteit van de wijnen. Het Loiregebied is in vier wijnregio's onder te verdelen: Pays Nantais in het westen met als witte druif de melon de Bourgogne die gebruikt wordt voor o.a. Muscadet de Sèvre et Maine; Anjou-Saumur waar de rode cabernet franc prachtige wijnen als de Saumur-Champigny oplevert en met de chenin de witte droge topwijnen van Savennières en de grootse zoete wijnen Bonnezeaux en Quarts de Chaume geproduceerd worden. In de Touraine is de chenin weer verantwoordelijk voor de Vouvray en de cabernet franc voor Bourgueil en Chinon. Tot slot is in Centre de sauvignon blanc heer en meester in de Sancerre en Pouilly-Fumé. Hiermee worden vele andere herkomstgebieden ten onrechte te kort gedaan, er worden namelijk in de hele Loire door onnoemelijk veel wijnmakers geweldige wijnen gemaakt, van streekwijnen tot minder bekende AOP's als Cherverny, Jasnières, Cour-Cherverny en Saumur Blanc. Werkelijk teveel om op te noemen.

Vinificatie (wijnbereiding): Eind september worden de druiven geoogst waarna men in de vinificatiekelder, na directe pneumatische persing, het sap met een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten laat plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de wijn overgestoken zonder pompen, maar met gebruik van zwaartekracht, op schone rvs-tanks en laat deze zonder de malolactische gisting te laten voltrekken op hun fijne lie rijpen. De botteling gebeurt aan het begin van de volgende zomer.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%. Helder licht geel van kleur met een zweem van groen. In de neus elegante aroma's van grapefruit, vlierbessen en lilas. In het smaakpalet wederom citrusvruchten, perzik, wat mineraligs en een afdronk met goede frisse zuren. Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 4 jaar na de oogst.

Culinair advies: Zoetwatervis als snoekbaars en forel, groene asperges, sushi en mooie geitenkaasjes als b.v. chèvre cendré, chabichou du Poitou en crottin de Chavignol.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2013 Bronze Medal International Wine Challenge.

Smaaktype: Droog, elegant, fris fruitig en mineralig.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.