

Naam van de wijn: Saumur blanc 'Brézé'

Producent: Clos Rougeard

Herkomstbenaming: Saumur blanc AOC, Loire

Druivenras(sen): chenin blanc 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Clos Rougeard is een van de beroemdste wijndomeinen van de Loire, zo niet van Frankrijk. De gebroeders Foucault, Jean-Louis (alias 'Charlie') en Bernard (beter bekend als 'Nadi'), maken sterrenwijnen in alle bescheidenheid. Bij een eerste bezoek aan het domein in de 'rue de l'Église' bij het dorp Chacé, iets ten zuiden van Saumur, vraagt men zich af of het wel het juiste adres is. Echt mediatisch bezig zijn de twee broeders niet. Marketing is hier nog volkomen onbekend, brieven, e-mails en telefoontjes worden zelden beantwoord, en als die bij geluk wel beantwoord worden, is dat vaak kort en vaag. De gebroeders mogen wel zeer zeldzame en bijzonder gewilde wijnen maken, praten is niet echt 'hun' ding. Ze worden door de ware Loire 'afficionados' en de hele pers op handen gedragen, hun wijnen worden de hemel in geprezen, zelf blijven ze daar nogal onaangedaan onder. In de wijngaarden van het familiedomein, sinds 1969 in hun bezit, werken ze ambachtelijk en biologisch/biodynamisch op hun eigen manier. Hun top cuvées worden gemaakt van ruim 35-95 jaar (Le Bourg) en 25-50 jaar (Les Poyeux) oude cabernet franc wijnranken. De bodem van 'Le Bourg' (1 ha) bestaat uit een mengsel van klei en kalk, die van 'Les Poyeux' (2,7 ha) uit kalk bedekt door een zanderig laagje erosiemateriaal dat ooit door de wind samen is gebracht. Hun derde rode 'cru' is de 'Clos Rougeard' (4,5 ha), op een bodem van kalk, klei en kiezels, met wijnranken van ruim 15-70 jaar oud. De opbrengst per hectare is zeer laag: 45 hl/ha voor de 'Clos', 35-45 hl/ha voor 'Les Poyeux' en 30-35 hl/ha voor 'Le Bourg'. Er wordt ook een witte wijn geproduceerd, en wel in uiterst confidentiële hoeveelheden, de Saumur blanc 'Brézé'. De chenin blanc druiven voor deze top cuvée komen van een 1,5 ha groot perceel met een kalksteen bodem.

Vinificatie (wijnbereiding): net als de rode cuvées blijft deze witte wijn 18-24 maanden op houten vaten rijpen in koele, oude kelders van tufsteen.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van deze wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: een fantastische vertolking van het huwelijk tussen de chenin blanc druif en het terroir van kalksteen. Afhankelijk van het oogstjaar wisselt de zuurgraad van strak fris (in koude oogstjaren) tot mild en fluwelig (in warme jaren). De wijn is altijd boeiend, evenwichtig en mineraal, met een complexe en krachtige smaak en een ongelooflijk lange en pakkende finale. Serveren: 12-14°C. Bewaren: uitstekend oplegpotentieel, zeker 10 jaar na de oogst.

Culinair advies: deze geweldige wijn vraagt het allerbeste van uw creativiteit. Complexiteit, rijpe smaak en een frisse ruggengraat moeten er in ieder geval in het gerecht zitten. Aanbevolen bij stevige zeevissen (tarbot, zonnevis), gegrilde zeekeeft of langoest, maar ook bij snoekbaars en snoek, en bij witvlees uit de oven, allemaal met een rijke saus geserveerd.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 92-94 punten Robert Parker Wine Advocate.

Smaaktype: volle, intense beleving, complex met houtrijping.