

Naam van de wijn: Domaine Le Fay d'Homme - Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Producent: Domaine Le Fay d'Homme

Regio: Muscadet Sèvre et Maine, Loire, Frankrijk

Druivenras(sen): melon de Bourgogne.

Smaaktype: droog, halfvol, fris, zacht, floraal en licht mineralig.

Bewaarcapaciteit: tot 3 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 9 tot 11°C.

Culinair advies: aperitief, lunch, mosselen, gegrilde vis, salades, pasta en jonge geitenkaasjes.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.

Wijnbedrijf: In het hart van AOC Muscadet Sèvre et Maine, in de buurt van Monnières, maakt de familie Caillé al vijf generaties lang wijn. Het is Vincent Caillé, de huidige eigenaar van Domaine Le Fay d'Homme, met de paplepel ingegoten: zijn beide ouders komen uit wijnfamilies. Toen hij het bedrijf in 1986 overnam, besloot hij het roer om te gooien. Een beleid van 'compromisloze kwaliteit' werd doorgevoerd en dat proef je in de prachtige wijnen van Domaine Le Fay d'Homme. Domaine Le Fay d'Homme heeft een wijngaardareaal van 25 hectare, dat verspreid ligt over vier plaatsen: Monnières, Gorges, Maisdon-sur-Sèvre en Mouzillon. De drie belangrijkste bodemsoorten zijn gneis, gabbro en orthogneis. Dit, in combinatie met hoofdrolspeler melon de Bourgogne, zorgt voor een verscheidenheid aan wijnstijlen.

Regio: Muscadet is de belangrijkste AOC van Pays Nantais, het district in het westen van de Loire, rond de stad Nantes, aan de centrale westkust van Frankrijk. Het druivenras dat hier centraal staat, is melon de Bourgogne, dat ook vaak muscadet wordt genoemd. Zijn roots liggen – niet verrassend – in Bourgogne, maar daar kom je melon nauwelijks nog tegen. In de verte is de druif verwant aan chardonnay. Melon de Bourgogne is geen aromatische druif, zoals sauvignon blanc of muscat, maar juist heel ingetogen met subtiele aroma's van peer, appel en citrusfruit. Om de wijnen meer complexiteit mee te geven, worden ze enkele weken of zelfs maanden 'sur lie' (op de droesem) gerijpt. Dit maakt de wijn ronder en romiger van smaak.

Wijngaard & Vinificatie: Begin september worden de druiven geoogst. Na selectie worden de druiven onsteeld en volgt er een pneumatische persing, met aansluitend een koude rustperiode van 12 uur om zo de grovere bestanddelen te laten bezinken. Daarna laat men het sap een temperatuur-gecontroleerde (17°C) alcoholische gisting ondergaan in roestvrijstalen tanks. Aansluitend wordt het grootste deel van de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode op de 'lie'. Na 6 maanden wordt de wijn geassembleerd en na een eventuele lichte filtering gebotteld. Dit proces verloopt geheel volgens strikt biologisch-dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder, licht geelgroen van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, peer, grannysmith-appels, meloen en witte bloesem. In het smaakpalet tonen van citroen, appel, witte perzik en een hint van tropisch fruit, die in de afdrank gepaard gaan met frisse zuren.