

Naam van de wijn: Pouilly-Fuissé 'Sur la Roche'

Producent: Domaine Olivier Merlin

Herkomstbepaling: Pouilly-Fuissé, Bourgogne - Mâconnais, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Wijnbedrijf: Olivier Merlin is iemand die al jong, tijdens het helpen met de druivenoogst in de Mâconnais, begreep dat wijn maken zijn roeping was. Wat volgde was een studie oenologie aan het Lycée Viticole de Beaune, twee jaar werken in een coöperatie in de Jura, waarna hij in 1985 naar Californie vertrok om daar de leiding van Costello Vineyards twee wijnoogsten lang op zijn schouders te nemen. Op 1 januari 1987 kwam echter Olivier Merlin's droom uit, samen met zijn vrouw Corinne kon hij in de Mâconnais het kleine Domaine du Vieux Saint-Sorlin overnemen. Net als collega wijnmakers zoals Jean-Marie Guffens bleek al snel dat Olivier Merlin een van de broodnodige talenten was om de ingeslapen Mâconnais eens op te schudden. De belangrijkste (en simpelste) veranderingen waren dat Olivier Merlin niet alleen vanaf het begin zijn wijnbouw vrijwel geheel biologisch deed, maar ook dat hij zijn chardonnay wijnen niet op grote betonnen of roestvrijstalen cuve's vinifieerde en liet rijpen, maar juist teruggreep naar oude methode's uit de Côte d'Or. Hij liet het hele gistingsproces en de rijping op de lie in barriques van 225 liter voltrekken en maakte pas na 10 of 12 maanden een assemblage van de wijn op grote cuve's. Geen uitvinding op zich, maar wel de juiste methode om ook in de Mâconnais zeer goede tot zelfs grote witte wijnen te kunnen maken. In dertig jaar tijd is Domaine Merlin uitgegroeid tot 16 hectare aan wijngaarden in appellations als Macon la Roche Vineuse, Saint-Véran, Moulin à Vent, Pouilly-Fuissé, Viré-Clessé, Pouilly-Vinzelles en Puligny-Montrachet 1er Cru. Wijnen die gekenmerkt worden door een combinatie van puurheid, elegantie, evenwicht en diepgang. De Pouilly-Fuissé 'Sur la Roche' van Domaine Olivier Merlin komt van een wijngaard waar de gemiddelde leeftijd van de wijnstokken ruim 70 jaar is.



Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijngebieden ter wereld en ligt in het oostelijke midden van Frankrijk. Het begint met de Chablis in het noorden en eindigt in het zuiden met de Beaujolais net voor Lyon en heeft een lengte van zo'n 275 kilometer. Het is een gebied dat grotendeels een landklimaat heeft, dus met koude winters en warme droge zomers en een zacht najaar. Tradities en kleinschaligheid zijn kenmerkend voor de Bourgogne, de meeste domaines zijn niet groter dan acht hectare, maar maken wel tien of meer verschillende wijnen. Dit heeft te maken met het feit dat er al in de twaalfde eeuw door de Cisterciënzer monniken ontdekt werd dat er in de Bourgogne grote verschillen zijn tussen de percelen wat bodemsamenstelling, ligging en microklimaat betreft. Deze identiteit is het terroir. Dit werd wettelijk erkend en vastgelegd in 1855 met classificaties in de Bourgogne van de afzonderlijk gedefinieerde wijngaarden als premier cru en grand cru in de Côte d'Or. Het hart en zonder meer het meest prestigieuze deel van de Bourgogne is de Côte d'Or. In de Côte de Nuits, het deel tussen Dijon en Beaune, regeert de pinot noir. In de Côte de Beaune, het deel vanaf Beaune zuidwaarts, is het de chardonnay die zich in al haar pracht manifesteert. Met alle aandacht die de Côte d'Or krijgt, is er voor de zuidelijker gelegen wijnbouwgebieden van de Bourgogne onterecht minder aandacht. Ten zuiden van de plaats Chalon tot aan de stad Mâcon ligt de Mâconnais. Dit wijngebied levert voornamelijk witte wijn van de chardonnay druif. Wijnen die vreemd genoeg vaak nog steeds de reputatie hebben van anoniem en simpel te zijn, terwijl hier juist zeker de laatste twintig jaar veel veranderd is. Van bulkwijnen voor handelshuizen naar jonge wijnmakers in appellations als Mâcon-Villages, Viré-Clessé, Saint Véran, Pouilly-Vinzelles en Pouilly-Fuissé, die een optimale prijs-kwaliteitverhouding weten te bieden.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt er voorzichtige pneumatische persing van de druiven plaats, waarna het sap 12 uur lang rust om grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men temperatuur gecontroleerd een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaatsvinden, op eikenhouten barriques (waarvan jaarlijks 15% nieuw), met aansluitend op dezelfde barriques malolactische gisting en rijping op de lies. Na 18 maanden wordt de wijn geassembleerd, licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%.

Helder licht goudgeel van kleur. In de neus levendige aroma's van limoen, witte perzik, gekonfijte ananas, witte bloemen, brioche en amandelen. In het smaakpalet tonen van o.a. grapefruit, rijp geel steenfruit, iets van sinaasappelschil en vanille, die gepaard gaan met een duidelijke mineralige afdrank met verfijnde zuren. Serveren: 11-13°C. Bewaren: tot 10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Oesters, zoetwatervis, gerookte wilde zalm, boudin blanc, kalfsvlees in roomsaus, risotto met paddestoelen, jonge geitenkaasjes (lieft uit de Mâconnais) en milde Aziatische gerechten.

Smaaktype: Droog, medium vol, elegant, puur, behoorlijk complex en met subtiele houtrijping.

Glasadvies: Riedel Veritas Chardonnay, Riedel Vinum Montrachet, Riedel Sommeliers Montrachet