

Naam van de wijn: Saint-Véran

Producent: Château Fuissé

Herkomstbepaling: Saint-Véran, Bourgogne - Mâconnais, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Wijnbedrijf: Wijnbedrijf: Château Fuissé is niet alleen al sinds jaar en dag producent van witte kwaliteitswijnen uit de Mâconnais, die vaak een referentie functie in de streek hebben, het is ook het oudste familie wijngoed uit de streek. Château Fuissé, dat zelf uit de dertiende eeuw stamt, werd in 1862 eigendom van de familie Vincent die sinds die tijd garant staat voor kwaliteit en authenticiteit met wijnen uit de Mâconnais zoals o.a. Pouilly-Fuissé en Saint-Véran. Dit zijn wijnen die al sinds 1948 op Château Fuissé zelf gebotteld worden. Tot 1970 was de wijngaardoppervlakte van Château Fuissé in totaal meer dan 70 hectare, maar werd vanwege een erfenis verdeeld tussen Jean-Jacques Vincent en zijn twee zussen. De opbrengst van de wijngaarden van de gezusters Vincent wordt sinds 1985 als nevenactiviteit van Château Fuissé onder de handelsnaam (négociant) JJ Vincent op de markt gezet, met overigens in grote lijnen dezelfde productie- en kwaliteitsprincipes als die van de wijnen van Château Fuissé zelf. In 2002 nam Antoine Vincent, zelf oenoloog, als vijfde generatie van de wijnmakers het beheer van het landgoed en het maken van de wijnen op zich. Zijn visie is een combinatie van traditie en moderne technieken, maar vooral die van de noodzaak van het werken vanuit het terroir, de verschillende 'climats' (geregistreerde percelen) die alle een eigen identiteit hebben en waarbij dan ook weer verschillende benaderingen van wijn maken nodig zijn om het potentieel en de expressie van de individuele percelen optimaal naar voren te brengen. De wijngaarden van Château Fuissé bestaan uit 25 hectare Pouilly-Fuissé, 8 ha Saint-Véran, 3 ha Mâcon-Villages, 1 ha Mâcon-Fuissé, 0,5 ha Bourgogne Blanc en 2,9 ha Juliéas.



Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijngebieden ter wereld en ligt in het oostelijke midden van Frankrijk. Het is een gebied dat ruim 250 kilometer lang is en 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. De Bourgogne is een gebied van tradities en kleinschaligheid, 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 noemt men het terroir. In 1855 werd dit wettelijk erkend en vastgelegd 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. Dorpen met zeer grote reputatie zijn o.a.: Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet en Chassagne-Montrachet. Het tweede deel van deze namen verwijst naar een beroemde cru die in de dorpen te vinden is. In Puligny-Montrachet en Chassagne-Montrachet is dat de befaamde en grootse Grand cru Le Montrachet.

Met alle aandacht die de Côte d'Or krijgt, is er voor de zuiderlijker gelegen wijnbouwgebieden van de Bourgogne onterecht minder aandacht. De Côte Chalonnaise is een 30 kilometer lange smalle strook die zich zuidelijk uitstrekt van de Côte de Beaune tot aan de stad Chalon met degelijke en betaalbare rode en witte wijnen uit appellations als: Givry, Montagny, Mercurey en Rully. Weer aansluitend op de Côte Chalonnaise 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 hebben, 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 en Pouilly-Fuissé, die een optimale prijs-kwaliteitverhouding weten te bieden.

Vinificatie (wijnbereiding): Eind september worden de druiven 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 krijgt om grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men temperatuur gecontroleerd een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaatsvinden. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks om de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen op de lies. Na ongeveer zes maanden wordt de wijn indien nodig geklaard, licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%. Helder strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, perzik, peer en wilde bloemen. In het smaakpalet o.a. citroen, gele appel en abrikoos. De afdronk is licht ziltig mineralig en heeft een goede gemiddelde lengte en wordt begeleid door de juiste nerveuze zuren. Serveren: 10-12°C. Bewaren: tot 6 jaar na de oogst.

Culinair advies: Aperitief, jambon persillé, kikkerbilletjes, rivierkreeftjes, salades, quiches, kalfsoester in roomsaus en milde Aziatische gerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2012 88p Parker - 2011 89p Parker, 16/20 Gault & Millau, 14,5/20 Gerbelle & Maurange

Smaaktype: Droog, medium vol en elegant.

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