

Naam van de wijn: Fleurie

Producent: Olivier Merlin

Herkomstbenaming: Fleurie AOC, Cru du Beaujolais, Frankrijk

Druivenras(sen): gamay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het domein van Olivier en Corinne Merlin ligt in het voorbestemde dorpje Roche-Vineuse (letterlijk: wijnrots!) in de Mâconnais streek. Bourgogne, Mâcon en Beaujolais vormen het kernassortiment van het domein. Olivier studeerde oenologie in Beaune en werkte daarna als keldermeester in de Jura, waar hij zijn vrouw Corinne ontmoette. In 1985 vertrok hij naar het Californische Napa dal om twee jaargangen te vinifiëren. Begin 1987 neemt hij het 4,5 ha groot Domaine du Vieux Saint-Sortin over. Het oude en vervallen domein was sinds 1750 in handen van dezelfde familie. Sindsdien lijkt de succesvolle opmars van Olivier en Corinne niet meer te stuiten. Zelfs de verschrikkelijke hagelstorm die op 20 juli 2004 binnen 20 minuten 80% van de wijngaarden volkomen vernietigde kon hen niet stoppen. Olivier combineert oude wijnwijsheid, scherpe observatie en hard werk in de wijngaarden, met moderne technologie. Onmisbaar onderdeel van zijn filosofie is het 4-5 jaar lang braak laten liggen van een gerooide en omgeploegde wijngaard. Daarom is 5-10% van zijn grond systematisch niet in productie. Er wordt geen synthetische bestrijding- of bemestingmiddel gebruikt, in Moulin-à-Vent wordt zelfs met ouderwetse paardenkracht in de wijngaarden gewerkt. Niets trendy gezwets, maar puur ouderwets gezond boerenverstand. Het resultaat kan worden samengevat in vier woorden: evenwicht, zuiverheid, complexiteit en harmonie, zowel voor de witte als voor de rode wijnen van het domein. Fleurie is een van de beroemdste en meest gewaardeerde 'Cru du Beaujolais'. Deze Fleurie is afkomstig van een bijzonder terroir, naar het zuidoosten gericht, op 280 m hoogte met een helling van 5%, op een granieten bodem. De opbrengst is enorm laag, 25 hl/ha, en wel met een zeer hoge plantdensiteit: 11.000 wijnstokken per hectare!

Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden in de wijngaard en bij aankomst in de wijnkelder gecontroleerd. De alcoholische gisting vindt plaats onder een beschermend laagje CO₂ in open houten kuipen met twee maal daags aftappen van de sappen en overpompen en sproeien over de schillenkoek. Inweking plus alcoholische gisting duren circa 15 dagen. De malolactische gisting vindt plaats in eikenhouten vaten. Na 10 maanden opvoeding op vat en vervolgens 4 maanden in RVS tanks wordt de ongekleurde jonge wijn licht gefilterd op kiezelaarde (*kieselguhr*) en gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtige, diepe en intens roodblauwe kleur. In neus en mond zeer aromatisch, met in de hoofdrol pioenroos, rijpe kersen en peper, goed verpakt in elegante houtnuances. Rijk, rond en harmonieus van structuur en smaak. Serveren: 15-16°C (hoe jonger hoe koeler). Bewaren: binnen 2-5 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: dé klassieke combinatie bij deze Fleurie is een stoofschotel van buitenloop boerenkip met ui, knoflook, wortels, selderij, kruidenbultje en natuurlijk... Fleurie wijn! Eveneens klassiek aanbevolen: rosé gegaarde kalfslever in een rode (Beaujolais!) wijnsaus met sjalotten en/of uien, (zuig)lamsvlees, gegrild rundvlees, sukadevlees, zacht gegaarde kalfs- of varkenskoontjes, etc.

Smaaktype: fris, fruitig, medium vol, complex, aromatisch, met houtrijping.