

Naam van de wijn: Pouilly-Fuissé Les Combettes

Producent: Château Fuissé

Herkomstbepaling: Pouilly-Fuissé, Bourgogne - Mâconnais, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Wijnbedrijf: Château Fuissé is niet alleen al sinds jaar en dag producent van witte kwaliteitswijnen uit de Mâconnais, maar 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. Tot 1970 was de wijngaardoppervlakte van Château Fuissé ruim 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. In 2002 nam oenoloog Antoine Vincent, als vijfde generatie van 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 de verschillende 'climats' (geregistreerde percelen) die alle een eigen identiteit hebben waarbij verschillende benaderingen van wijnmaken nodig zijn. 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. De Pouilly-Fuissé Les Combettes van Château Fuissé is afkomstig van een perceel dat 1,6 hectare groot is in de wijngaard Les Combettes en dat beplant is met wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 35 jaar.



Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijngebieden ter wereld en ligt in het oostelijke midden van Frankrijk. Het is een gebied van ruim 250 kilometer van Chablis in het noorden en Beaujolais in het zuiden. 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 is de 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. 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. 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, 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 12 uur lang rust om grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men temperatuur gecontroleerd de spontane alcoholische fermentatie, de malolactische gisting en rijping op de lies, plaatsvinden op eikenhouten barriques die 3 tot maximaal 5 jaar oud zijn. Na twaalf maanden wordt de wijn geassembleerd, geklaard, gefilterd en gebotteld.

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

Helder licht goudgeel van kleur. In de neus stuwende aroma's van limoen, gekonfijte ananas, kamperfoelie, roomboter en hazelnoten. In het smaakpalet tonen van o.a. sinaasappelschil, gedroogde abrikozen, kweepeer en vanille, die gepaard gaan met een lange mineralige afdrank met nerveuze zuren. Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren tot 10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Oesters, gegrilde vis, Bresse kip uit de oven, mooie niet al te rijpe geitenkaasjes en verfijnde Aziatische gerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 90/92 Vinous, 89/91p Burghound, 93p Wine Enthusiast, 92 Wine Spectator, 14,5/20p Bettane & Desseauve - 2012 90p Parker - 2011 92p Parker - 2010 15/20p Bettane & Desseauve

Smaaktype: Droog, medium vol, geconcentreerd, complex, elegant en met houtrijping.

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