

Naam van de wijn: Pouilly-Fuissé 'Les Brûlés'

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, 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 Juliénas.

De Pouilly-Fuissé Les Brûlés van Château Fuissé is afkomstig van de steile op het zuiden gerichte wijngaard 'Les Brûlés' (de verbrande) waar de druiven door de optimale ligging perfect rijpen. Château Fuissé bezit van deze wijngaard 0.7 hectare met stokken die in 1968 geplant zijn.



Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijngieden 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 wijngedebied 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): 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 en een volledige malolactische gisting en rijping op de lies plaatsvinden in geheel nieuwe eikenhouten barriques. Na twaalf maanden wordt de wijn geassembleerd en indien nodig geklaard, licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%. Helder licht goudgeel van kleur. In de neus stuwende aroma's van citrusvruchten, gedroogde abrikozen, honing, perzik, nougat en vers gebrande koffie. In het smaakpalet o.a. gekonfijte limoen, rijpe geel steenfruit, geroosterd brood en vanille. De lang aanhoudende afdronk wordt begeleid door fraaie nerveuze zuren.

Serveren: 10-12°C. Bewaren: tot 10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Tarbot, kreeft, gerookte wilde Alaska zalm, Foie gras, kalfszwezerik, Bresse kip met morieljes, zachte kazen als Saint-Nectaire, Reblochon en Brillat-Savarin en milde Aziatische gerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 90/92 Vinous, 90/92 Burghound - 2013 87/90 Burghound - 2012 89p Parker, 89/91 Burghound, 89 Wine Spectator - 2011 93p Parker, 17/20 Gault & Millau, 14/20 Revue de Vins de France.

Smaaktype: Droog, vol, rijk, complex en met duidelijke houtrijping.

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