

Naam van de wijn: Pouilly-Fuissé Clos des Quarts

Producent: Château des Quarts

Herkomstbepaling: Pouilly-Fuissé, Bourgogne - Mâconnais, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Wijnbedrijf: Château des Quarts met het bijbehorende Clos des Quarts dat bij het plaatsje Chaintré in de Mâconnais ligt, is een gemeenschappelijke onderneming van de gedreven en getalenteerde wijnmakers Dominique Lafon en Olivier Merlin. Dominique Lafon is al vanaf 1984 de gedreven wijnmaker van het prestigieuze en gereputeerde Domaine des Comtes Lafon in Meursault en sinds 1999 heeft hij ook 14 hectare in de Mâconnais onder de naam Héritiers du Comte Lafon. Olivier Merlin begon in 1987 in het dorp La Roche-Vineuse in de Mâconnais met de vinificatie van zijn eerste wijnen en heeft ondertussen ruim 11 hectare aan eigen wijngaarden en koopt daarnaast als handelaar druiven bij andere wijnboeren in van appellations als b.v. Saint Véran en Pouilly-Fuissé. Een van de percelen waarvan Olivier Merlin sinds de oogst 2003 de druiven kocht, was het 2,25 hectare grote Clos des Quarts dat grotendeels beplant is met stokken uit 1917 en 1940. Begin 2013 kregen Olivier Merlin en Dominique Lafon de aanbieding om deze ommuurde wijngaard inclusief het vervallen negentiende eeuwse Château des Quarts te kopen. Een unieke kans en een beslissing die dus snel genomen was. Clos des Quarts is een uniek terroir, een zogeheten 'monopole', dus een exclusiviteit zonder andere eigenaren, met zeer oude stokken, geheel biologisch en in handen van twee buitengewoon getalenteerde wijnmakers.



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, 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 voor wat betreft bodemsamenstelling, ligging en microklimaat, 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, krijgen de meer zuidelijk 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 nog steeds de reputatie van anoniem en simpel 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 optimale prijs-kwaliteit weten te bieden.

Vinificatie (wijnbereiding): Eind september worden de druiven met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt er na extreem voorzichtige persing van de druiven een

spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaats. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten barriques, waarvan jaarlijks 7% vernieuwd wordt, om de malolactische gisting te ondergaan en aansluitend een rijpingsperiode op de lies. Na ruim een jaar wordt de wijn zonder klaring en vrijwel geen filtering gebotteld.

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

Helder licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, rijpe peer, marsepein, een hint van bloemenhoning en vanille. In het intense smaakpalet o.a. groene citroen, golden delicious, gekonfijte perzik en abrikoos, gebrande hazelnoot en subtiele tonen van brioche. De afdrank is mineralig en heeft een lange lengte en wordt begeleid door goede zuren.

Serveren: 10-12°C. Bewaren: tot 15 jaar na de oogst.

Culinair advies: Langoustines, gerookte wilde zalm, konijn met cêpes en kip met rivierkreeftjes.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 92p Parker, 91p Decanter - 2013 91p Vinous - 2012 92p Parker - 2011 94p Parker

Smaaktype: Droog, vol, verfijnd en met houtrijping.

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