

Pouilly-Fuissé Premier Cru 'La Frérie' 2021



- Wijnmaker : Domaine Auvigue, Fuissé
- Appellatie: Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru AOP, Bourgogne
- Druiven: 100% Chardonnay
- Herkomst: uit het dorp Solutré-Pouilly, uit de wijngaard - het zogeheten *climat* -La Frérie. De wijngaard ligt op het zuidoosten en op een gemiddelde hoogte van 280 meter.
- Bodem: sedimentgesteente uit het Krijt. Klei-kalksteen met rode klei dat wijst op de aanwezigheid van ijzeroxide.
- Alcohol: 13,5 %
- Proefnotitie: aroma's van witte bloemen en viooltjes, en een vleugje hazelnoot. Na verdere rijping hints van truffel, honing en cederhout. Veel body, een complexe en verfijnde wijn met zeer goede structuur.
- Drinken: nu, tot 2030
- Serveren: 12° C
- Gastronomisch: geitenkaas, wit vlees, schaal- en schelpdieren, coquilles Saint-Jacques, Fois gras, kalfszwezerik, Chinese fondue (bouillon), ceviche van zeebrasem, kalfskoteletjes in roomsaus, escargot in bladerdeegcupjes, gerookte haringfilet
- Vinificatie: als de druiven volledig rijp zijn worden ze met de hand geoogst en direct geperst. Dan rust het druivensap om de vaste stoffen te laten bezinken.



Vervolgens gaat het druivensap in Frans eikenhouten van 1 tot 3 jaar oud om te vergisten. In datzelfde vat vindt ook de malolactische omzetting, de malo, plaats. Dat laatste is het omzetten van het wat scherpe appelzuur in het zachtere melkzuur. Malo wordt ook vaak ingezet bij de betere witte Bourgognes.

Na de gisting rijpt de wijn ongeveer 11 maanden op de droesem (*sur lie*) - dat zijn de dode gistcellen - voor meer structuur en complexiteit. En aansluitend voor de afwerking nog eens 5 maanden op RVS. Voor nog meer karakter roert men de wijn regelmatig door (*bâtonnage*). Voor het bottelen wordt de wijn licht gefilterd en eventueel geklaard.

Beoordeling

Meijrink-Broeks: 92 / 100 punten