

Pouilly-Fuissé Premier Cru 'Au Vigneraiis' 2021

- Wijnmaker : Domaine Auvigue, Fuissé
- Appellatie: Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru AOP, Bourgogne
- Druiven: 100% Chardonnay
- Herkomst: uit het dorp Solutré, uit de wijngaard - de zogeheten *climat* -Au Vigneraiis. De wijngaard ligt op het zuidoosten en op een gemiddelde hoogte van 290 meter.
- Bodem: een leem-kleilaag op witte kalksteen en mergel, zeer kalkhoudend
- Alcohol: 13,5 %
- Proefnotitie: Delicate wijn met aroma's van witte bloemen. Aangename frisheid van citrusvruchten en cederhout. Een echte *terroir*-wijn, met verfijnde zuren.
- Drinken: nu, tot 2030
- Serveren: 12° C
- Gastronomisch: kazen zoals camembert, brie, Gruyère en Goudse. Als aperitiefhapjes paté, terrine en rillettes. Heerlijk bij gebakken vis, *fruits de mer*, gegrilde kipfilets en kalfsvlees in romige champignonsaus
- Vinificatie: als de druiven volledig rijp zijn worden ze met de hand geoogst en direct geperst. Dan rust het druivensap 24 uur om de vaste stoffen te laten bezinken.
- Vervolgens gaat het sap in 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: 90 / 100 punten