

Naam van de wijn: Saint-Véran

Producent: Olivier Merlin

Herkomstbenaming: Saint-Véran AOC, Mâconnais, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het domein van Olivier en Corinne Merlin ligt in het voorbestemde dorpje Roche-Vineuse (letterlijk: wijnrots!) in de Mâconnais streek. Olivier studeerde oenologie in Beaune en werkte daarna als keldermeester in de Jura, waar hij zijn vrouw Corinne ontmoette. In 1985 vertrok hij naar het Californische Napa dal om twee jaargangen te vinifiëren. Begin 1987 neemt hij het 4,5 ha groot Domaine du Vieux Saint-Sortin over. Het oude en vervallen domein was sinds 1750 in handen van dezelfde familie. Sindsdien lijkt de succesvolle opmars van Olivier en Corinne niet meer te stuiten. Olivier combineert oude wijnwijsheid, scherpe observatie en hard werken in de wijngaarden, met moderne technologie. Onmisbaar onderdeel van zijn filosofie is het 4-5 jaar lang braak laten liggen van een gerooide en omgeploegde wijngaard. Daarom is 5-10% van zijn grond systematisch niet in productie. Er wordt geen synthetische bestrijding- of bemestingmiddel gebruikt, in Moulin-à-Vent wordt zelfs met ouderwetse paardenkracht in de wijngaarden gewerkt. Niets trendy gezwets, maar puur ouderwets gezond boerenverstand. Het resultaat kan worden samengevat in vier woorden: evenwicht, zuiverheid, complexiteit en harmonie, zowel voor de witte als voor de rode wijnen van het domein. Saint-Véran (zonder 'd' aan het einde) is een AOC wijngedebiet uit de Mâconnais. De naam is afgeleid van het historische hart van het gebied, het stadje Saint-Vérand (met 'd'). De AOC Saint-Véran bestaat uit twee delen, met daartussen ingeklemd, de beroemde Pouilly-Fuissé AOC. De wijngaarden van Olivier Merlin liggen op 220 m hoogte, met een lichte helling (5%) en een uitstekende zonligging naar het zuiden. De bodem bestaat uit kalksteen en klei. De opbrengst is gemiddeld, 50 hl/ha, maar wel met een hoge plantdichtheid van 8000 wijnranken per hectare.



Vinificatie (wijnbereiding): voor de witte wijnen worden de druiven van elk perceel afzonderlijk geoogst, geperst en gevinifieerd. Na een lichte natuurlijke bezinking vinden de alcoholische en malolactische gistingen plaats in eikenhouten vaten (deels nieuw, de rest 1-4 jaar oud). Na de gistingen wordt de jonge wijn 10 maanden in eikenhouten vaten opgevoed. Na een lichte filtratie wordt het dan gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtige licht groengouden kleur. Fris en zeer aromatisch, met dominante florale nuances (meidoorn), aangevuld met subtiele aroma's van witte vruchten, amandel en hazelnoot, citrusvruchten en exotisch fruit, met een hint van vuursteen, boter, specerijen en soms honing. Op de tong fris en zuiver, soepel en elegant, met een uitstekend evenwicht en lange, frisse, aromatische en minerale finale. Serveren: 10-13°C (hoe jonger hoe koeler). Bewaren: binnen 2-3 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: klassiek aanbevolen bij stevige, vlezig vis, gepocheerd of gebakken. Andere suggesties: *à la minute* gegaarde *coquilles*, pasta of risotto met vis/zeevruchten en/of paddestoelen, geitenkaas en harde kazen (comté, beaufort, gruyère, abondance...).

Smaaktype: volle, intense beleving, complex met houtrijping.