

Naam van de wijn: Merlin - Pouilly-Fuissé Clos de France

Producent: Merlin

Regio: Pouilly-Fuissé, Mâconnais, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Smaaktype: droog, halfvol, verfijnd, subtiel, complex en met houtrijping

Bewaarcapaciteit: tot 10 jaar na de oogst

Serveertemperatuur: 11 tot 13°C

Culinair advies: oesters, gerookte wilde zalm, kalfsvlees in roomsaus, risotto met paddenstoelen, jonge geitenkaasjes en lichte Aziatische gerechten

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

Wijnbedrijf: Olivier Merlin is iemand die al jong begreep dat wijn maken zijn roeping was. Wat volgde was een studie oenologie aan het Lycée Viticole de Beaune, twee jaar werken in een coöperatie in de Jura, waarna hij in 1985 naar Californie vertrok om daar de leiding van Costello Vineyards twee wijnoogsten lang op zijn schouders te nemen. Op 1 januari 1987 kwam echter Olivier Merlin's droom uit, samen met zijn vrouw Corinne kon hij in de Mâconnais het kleine Domaine du Vieux Saint- Sorlin overnemen. De belangrijkste (en simpelste) veranderingen waren dat Olivier Merlin niet alleen vanaf het begin zijn wijnbouw vrijwel geheel biologisch deed, maar ook dat hij zijn chardonnay wijnen niet op grote betonnen of roestvrijstalen cuve's vinifieerde en liet rijpen, maar juist teruggreep naar oude methode's uit de Côte d'Or. Hij liet het hele gistingsproces en de rijping op de lie in barriques van 225 liter voltrekken en maakte pas na 10 of 12 maanden een assemblage van de wijn op grote cuve's. Geen uitvinding op zich, maar wel de juiste methode om ook in de Mâconnais zeer goede tot zelfs grote witte wijnen te kunnen maken. In dertig jaar tijd is Domaine Merlin uitgegroeid tot 16 hectare aan wijngaarden in appellations als Macon, Saint-Véran, Viré-Clessé en Puligny-Montrachet. Wijnen die gekenmerkt worden door een combinatie van puurheid, elegantie, evenwicht en diepgang.

Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijngebieden ter wereld en ligt in het oostelijke midden van Frankrijk. Het is een gebied dat grotendeels een landklimaat heeft, dus met koude winters en warme droge zomers en een zacht najaar. Tradities en kleinschaligheid zijn kenmerkend voor de Bourgogne. Ten zuiden van de plaats Chalon tot aan de stad Mâcon ligt de Mâconnais. Dit wijngebied levert voornamelijk witte wijn van de chardonnay druif. Wijnen die vreemd genoeg vaak nog steeds de reputatie hebben van anoniem en simpel te zijn, 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, Pouilly-Vinzelles en Pouilly-Fuissé, die een optimale prijs-kwaliteitverhouding weten te bieden.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven worden met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt er voorzichtige pneumatische persing plaats, waarna het sap 12 uur lang rust krijgt om grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men temperatuur gecontroleerd een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaatsvinden op eikenhouten barriques met aansluitend op dezelfde barriques de malolactische gisting en rijping op de lies. Na 18 maanden wordt de wijn geassembleerd, licht gefilterd en gebotteld. Dit hele proces verloopt geheel volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, gele perzik, groene appel, een hint van ananas en vers gebakken brood. In het smaakpalet tonen van limoen, geel steenfruit, peer en iets vanille, die gepaard gaan met een lange afdronk met verfijnde zuren.