2025 POUILLY-FUMÉ HARMONIE

Domaine Chatelain

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Sauvignon Blanc
Lagring: 5 Mdr på stål
Alkohol: 13.5%
Syreindhold: 3,84 g/L
Restsukker: 1,25 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01301522535
Anbefales til:

Distriktet
Pouilly-Fumé AOC/AOP er en af de østligste appellationer i Loire og er nabo til ofte mere omtalte Sancerre sydøst for byen Orléans. Pouilly er ubetinget et af de bedste vinområder i Loire for tørre hvidvine og kan sagtens måle sig med Frankrigs bedste som fx Chablis eller Bourgogne. Pouilly-Fumé AOC er udelukkende lavet på Sauvignon-druen, mens Pouilly-sur-Loire AOC-vine hovedsageligt er lavet på Chasselas druen.

Sauvignon druen, som i dag bedst kendes fra Bordeaux distriktet, stammer oprindeligt fra netop Pouilly og Sancerre området, hvor den allerede i det 12. årh. blev anvendt og rost af flere vinproducerende klostre.

Producenten
Domaine Chatelain ligger i landsbyen "Les Berthiers" i nærheden af byen Pouilly-sur-Loire. Domainet har været i familiens eje siden 1630, og det er i dag 12. generation, Vincent Chatelain, som er i front i familiefirmaet. Domaine Chatelain ejer 30 ha. vinmarker, fordelt på 6 af de 7 kommuner, som har ret til AOP Pouilly-Fumé. Forskelligheden i de kommunale "terroirs" giver Chatelain en unik mulighed for at sammensætte deres vine, så de besidder en enestående harmoni og kompleksitet. Både undergrunden - med flintesten, ler, mergel og kalk - og de klimatiske forhold varierer nemlig en del og giver forskellige stilarter fra sted til sted.

Vincents svoger, som også hedder Vincent (Vatan), har siden 2005 haft ansvaret for dyrkningen af vinstokkene, der for de flestes vedkommende er mellem 25 og 40 år gamle. Dyrkningen foregår uden anvendelse af kunstgødning eller ukrudtsmidler.

De underjordiske kældre, hvor temperaturen er ret konstant, rummer topmoderne udstyr. Alle gæringstanke er temperaturregulerede, hvilket sikrer en langsom gæringsproces (16-18°C), og dermed tilføjelse af intensitet og finesse i vinene. Efter endt gæring får vinene lov til at ligge på deres "lie" i 3-5 måneder - primært på rustfrie ståltanke, men et par af vinene lagres også delvist på træfade. Aftapning finder sted i det sene forår efter høsten.

Produktet
"Harmonie" er sammensat af druer fra ejendommens forskellige terroirs, hvor ca. 80% ligger på kalk- og mergelholdige jord og resten fra mere ler- og flintestenholdige lag. Vinstokkene er mellem 23 og 30 år gamle. Vinen er både gæret og modnet (3-5 mdr.) på ståltanke.

Pouilly-Fumé "Harmonie" har en meget flot, blank, let og gylden farve. Duften minder om frugter, man normalt mest forbinder med rødvine: solbær og ribs. Den meget typiske "røgede" eller flintesten karakter, (Fumé betyder faktisk røget på fransk), kommer ligeledes godt frem. Vinen er både fed, krydret og samtidig frisk og delikat. Den har en meget lang og intens eftersmag med en flot og ren karakter af Sauvignon. Den bløde tannin gør, at vinen hurtigt kommer i balance og allerede er meget harmonisk i sin ungdom.

En god ledsager til f.eks. kalvekød eller fjerkræ med flødesauce samt selvfølgelig til fisk og skaldyr. Prøv den også til kraftige oste som f.eks. ged.