

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

POUILLY FUMÉ LADOUCETTE 2017



Bij het streven naar een topwijn gaat het om het creëren van zodanige omstandigheden dat de wijn zich als het ware zelf maakt, met een minimum aan ingrijpen van menselijke kant". Aldus Baron Patrick de Ladoucette. Deze bevlogen eigenaar van Château du Nozet slaagt er elk jaar opnieuw in de mooiste Pouilly-Fumé te maken. Château du Nozet is een fraaie bezitting in neo-renaissancestijl, even ten noorden van Pouilly-sur-Loire. De wijngaarden (ruim 100 hectare) strekken zich uit over de hellingen rond het château. Contracten met druiventelers elders in de appellatie Pouilly-Fumé zorgen voor een totaal van 225 hectare. Op deze manier beschikt Baron Patrick over de belangrijkste vier terroirs van Pouilly-Fumé, hetgeen bijdraagt aan de complexiteit van de wijnen. De verschillende cuves en percelen worden samengevoegd tot een hoogtepunt, waarbij de vier hoofdelementen van Pouilly vertegenwoordigd zijn: de wijnen van de kalkbodem met hun stuivende parfum en strakke structuur, de wijnen van de silex-gronden met hun kracht en lengte, de ranke en haast nerveuze wijnen van de kiezelgronden, en tenslotte de wijnen van de kleigronden voor rondheid en stevigheid.

KARAKTER

Inhoud fles 75 cl
Bodemsoort silex met kalk

VINIFICATIE

Wat de natuur op het moment van de oogst geeft - druiven in perfecte conditie - wordt uiterst zorgvuldig verwerkt, waarbij de diverse kwaliteiten en percelen apart worden gevinifieerd. Na de langzame en zeer stabiele gisting op ca. 20°C. volgt de belangrijke fase van de opvoeding. Bij De Ladoucette rust de wijn vijf tot zeven maanden op de fijne 'lie', die regelmatig wordt opgeroerd. Hierdoor wint hij nog meer aan finesse.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem