



MICHEL REDDE - POUILLY-FUMÉ - MAJORUM - 2017

Frankrijk - Loire

Het begon allemaal met het echtpaar, Michel en Simone Redde, dat begin jaren vijftig van de vorige eeuw besloot het kleine familiebezit in Pouilly-sur-Loire (in het oosten van het Loiregebied) uit te breiden tot een echt wijngoed. Dat betekende stukken land bij elkaar sprokkelen, de grond vrij maken en wijnstokken aanplanten. Hard werken dus, maar het lukte. Inmiddels beslaat het domein 42 hectare en wordt het gerund door zoon Thierry en kleinzonen Sébastien en Romain. Het verzorgen van de wijngaard staat voor hen voorop; ze werken biologisch en oogsten de druiven met de hand. Het drietal wil in hun wijn een maximale expressie bereiken van bodem, druivenras en jaargang. Doordat de wijngaarden verspreid liggen en diverse ondergronden hebben, zoals kalk en vuursteen, hebben de verschillende wijnen een heel eigen karakter. Eén ding hebben ze gemeen: dankzij de goede zorgen van Thierry en zijn zonen zijn ze altijd levendig, loepzuiver en vooral erg verfijnd en elegant.

Wijnstijl: fris, fruitige en droge witte wijn met veel elegantie en finesse

Druivensoort: sauvignon blanc

Voorkomen: goudgele kleur

Neus & mond: fraaie, elegante droge witte wijn met een rijk aroma van florale en minerale nuances en rijp fruit. De smaak zet zacht, rond en vol in en ontwikkelt een lange evenwichtige afdronk. Door de intense frisheid en hoge smaakconcentratie kan deze wijn gemakkelijk tot tien jaar rijpen op fles. Om het complexe, minerale karakter volledig tot z'n recht te laten komen, adviseren we u de wijn te karafferen.

Gastronomie: heerlijke Pouilly-Fumé om te serveren met verfijnde, volle en vette vissoorten zoals leng, kabeljauw, makreel en zalm. Ook verfijnde gerechten op basis van Franse Bresse kip, Mechelse koekoek en parelhoen/korhoen matchen subliem. Indien mogelijk één uur vooraf decanteren.

Waardering:

- tal van internationale prijzen gewonnen gedurende de voorbije jaren.