Domaine Jacques Saumaize
Pouilly-Fuissé Haut de la Roche
Bourgogne - Frankrijk

Laat je verrassen door deze chardonnay van grote klasse. Een wijn die kracht en elegantie perfect combineert, rechtstreeks van de steile hellingen van Vergisson.Het Mâconnais-klimaat, met zijn zonnige dagen en koele nachten, zorgt voor perfect rijpe druiven met behoud van een verfrissende spanning.Wijnmaker Jacques Saumaize en zijn zoon Anthony zijn ware puristen die met minimaal ingrijpen de stem van hun terroir (de unieke combinatie van bodem en klimaat) laten spreken.Pouilly-Fuissé, met zijn iconische rotsen van Solutré en Vergisson, is de bakermat van de meest gastronomische chardonnays uit Zuid-Bourgogne.Deze wijn is subtiel op eikenhouten vaten gerijpt, wat zorgt voor een rijke textuur en complexiteit zonder het fruit te overheersen.SmaakprofielNeus: Een verleidelijk boeket van rijpe perzik, citrus, witte bloemen en een vleugje vanille en geroosterde amandel.Mond: Vol en romig, maar tegelijkertijd strak en levendig. Smaken van geel fruit, een likje boter en een opvallende, krijtachtige mineraliteit.Body/zuur: Een gulle body die prachtig in balans wordt gehouden door frisse, energieke zuren.Afdronk: Lang en complex, met een aanhoudende minerale toon die je smaakpapillen nog even wakker houdt.Wijn-spijsGegrilde tarbot - de romige textuur en minerale tonen van de wijn sluiten naadloos aan.Kalfsvlees in roomsaus - het volle karakter van de wijn kan de rijkdom van de saus perfect aan.Risotto met bospaddenstoelen - de aardse smaken van de paddenstoelen en het romige van de risotto vormen een hemelse match.Coquilles met een beurre blanc (botersaus) - een klassieke, luxe combinatie die altijd werkt.Moment & serveertipsTemperatuur: 10-12°CGlas: Een wat breder glas voor witte

Bourgogne, zodat de aroma's alle ruimte krijgen.Bewaarpotentieel: Nu al heerlijk, maar kan zich nog zeker 5 tot 8 jaar prachtig ontwikkelen in de kelder.Herkomst & producentIn het dorpje Vergisson, aan de voet van de gelijknamige rots, runt de familie Saumaize hun domein. Jacques, Nathalie en zoon Anthony zijn de bescheiden hoeders van enkele van de beste percelen in Pouilly-Fuissé. Hun filosofie is simpel: hard werken in de wijngaard en de natuur haar gang laten gaan in de kelder. Het resultaat zijn pure, eerlijke wijnen die de unieke kalksteenbodem van deze bijzondere plek perfect weerspiegelen.Leuk weetje: deze wijn komt uit een bijzonder goed wijnjaar.



Proefnotitie

Verfijnde witte wijn met een subtiele geur van citroen, appel, meloen, brioche en hazelnoot. Vol en sappig in smaak met veel spanning dankzij levendig frisse zuren. De finale is aanhoudend en krijtdroog met citroenrasp en toast.

Drinken bij

Fraaie, complexe witte bourgogne om te combineren met luxe (vis)gerechten, zoals zeetong of tarbot, romige pasta met zeevruchten, of oude Hollandse kazen.

Houdbaarheid

Vanaf 2 jaar drinken; houdbaar tot ongeveer 10 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2024	Perswijn | september 2026: 17/20 | Mild en rijk, krachtig
2023	JancisRobinson.com | 16.5+/20 | Everything in place
2023	Bettane + Desseauve | Le Guide 2026 | 91/100 punten

Persoonlijke proefnotitie

BIO

addicts au vin VINDICT

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl