



Commanderij Gent

Pouilly Fumé

100 % sauvignon, 100 % apart

18 september 2021



Commanderij Gent

● BLANCS SECS / WHITE WINES

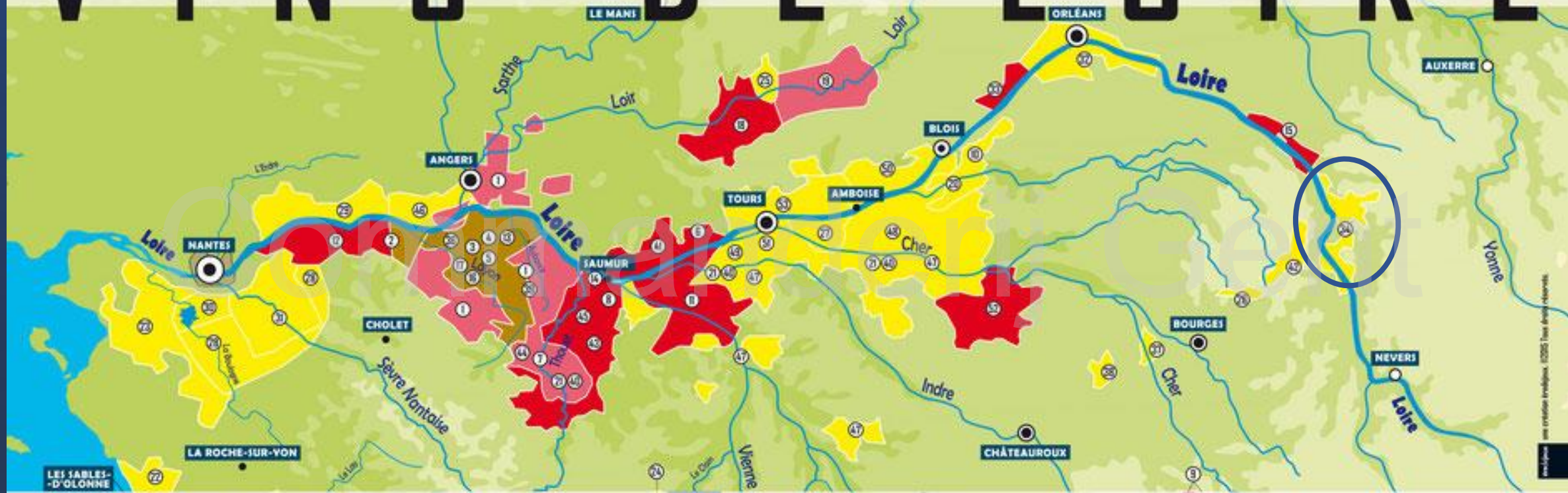
● ROUGES / RED WINES

● ROSÉS / ROSÉ WINES

● BLANCS MOELLEUX / SWEET WINES

● FINES BULLES / SPARKLING WINES

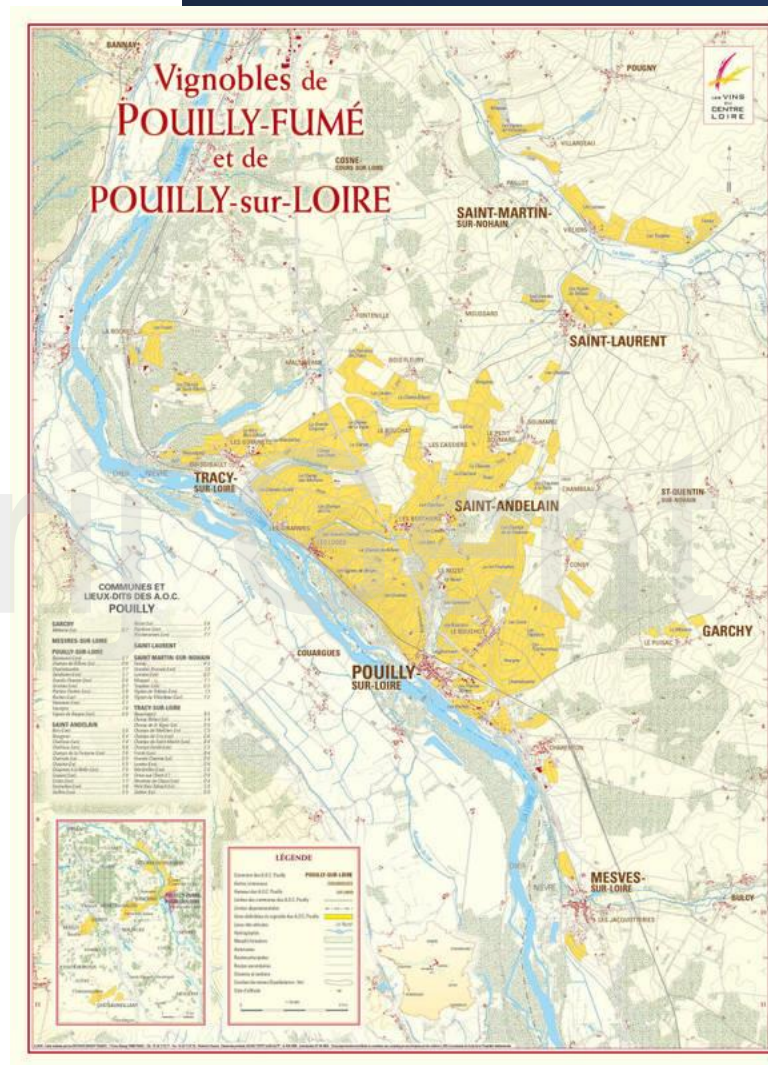
VINS DE LOIRE



- | | | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------|----------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| ① Anjou ●● | ① Cabernet d'Anjou ● | ⑬ Coteaux de l'Aubance ● | ⑱ Coteaux du Vendômois ●●● | ⑳ Jasnieres ● | ⑳ Muscadet Sèvre-et-Maine ● | ⑳ Quincy ● | ⑳ Saumur ●● | ⑳ Touraine Azay-le-Rideau ●●● |
| ② Anjou Coteaux de la Loire ●● | ② Cabernet de Saumur ●● | ⑭ Coteaux de Saumur ●● | ⑲ Cour-Cheverny ● | ㉑ Menetou-Salon ●●● | ㉑ Orléans ●● | ㉑ Reuilly ●●● | ㉑ Saumur Brut ● | ㉑ Touraine Mesland ●●● |
| ③ Anjou-Villages ● | ③ Châteaumeillant ●● | ⑮ Coteaux du Giennois ●●● | ㉒ Crémant de Loire ●● | ㉒ Montlouis-sur-Loire ●●● | ㉒ Orléans-Cléry ● | ㉒ Rosé d'Anjou ● | ㉒ Saumur-Champigny ● | ㉒ Touraine Noble-Joué ● |
| ④ Anjou-Villages Brissac ●● | ④ Cheverny ●● | ⑯ Coteaux du Layon ● | ㉓ Fiefs Vendéens ●●● | ㉓ Muscadet ● | ㉓ Pouilly-Fumé ● | ㉓ Rosé de Loire ● | ㉓ Savennières ●● | ㉓ Valençay ●●● |
| ⑤ Bonnezeaux ● | ⑤ Chinon ●●● | ⑰ Coteaux du Layon "Villages" ●● | ㉔ Gros Plant du Pays Nantais ● | ㉔ Muscadet Coteaux de la Loire ● | ㉔ Pouilly-sur-Loire ● | ㉔ Saint-Nicolas-de-Bourgueil ●● | ㉔ Touraine ●●●● | ㉔ Vouvray ●●● |
| ⑥ Bourgueil ●● | ⑥ Coteaux d'Ancenis ●●● | ⑰ Coteaux du Loir ●●● | ㉕ Haut Poitou ●● | ㉕ Muscadet Côtes de Grandlieu ● | ㉕ Quarts de Chaume ● | ㉕ Sancerre ●●● | ㉕ Touraine Amboise ●●●● | |

Cijfers en data voor de AOC Pouilly-Fumé

- 1923: officiële benaming
- 1937: AOC
- 7 gemeentes in departement Nièvre, rechteroever Loire
- 160-tal wijnboeren
- 1.350 ha = 78.000 hl
=> 10 mio flessen/jaar
- 1 druivenras, 4 terroirs



1 druivenras: sauvignon blanc of *blanc fumé*

- Gevarieerde expressie < terroir, klimaat, micro-klimaat, hoogte, oriëntatie ...
- Gemeenschappelijke aroma's:
 - fruitig, mineralig;
 - ook floraal, vegetaal en kruidig
- Nuances < terroir en wijnmakers
- Meestal op dronk 6 – 18 m. na de oogst
- Meer en meer wijnen met mooi bewaarpotentieel



1 druivenras: sauvignon blanc of *blanc fumé*

Fumé

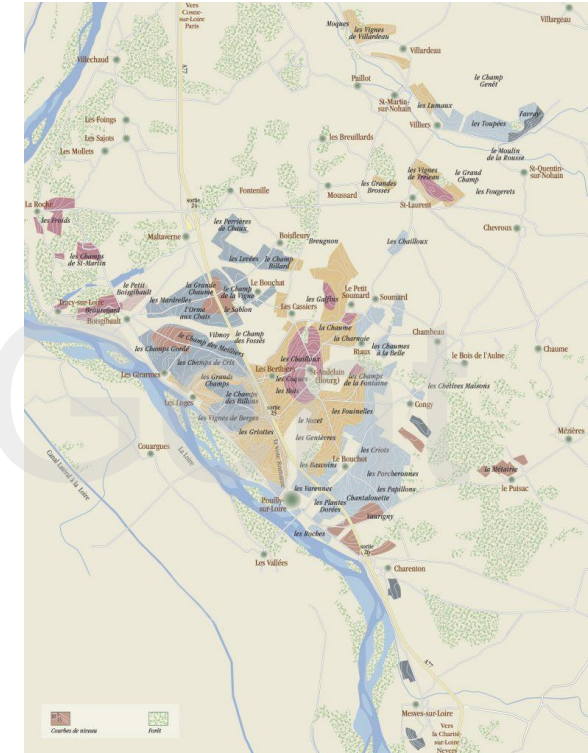
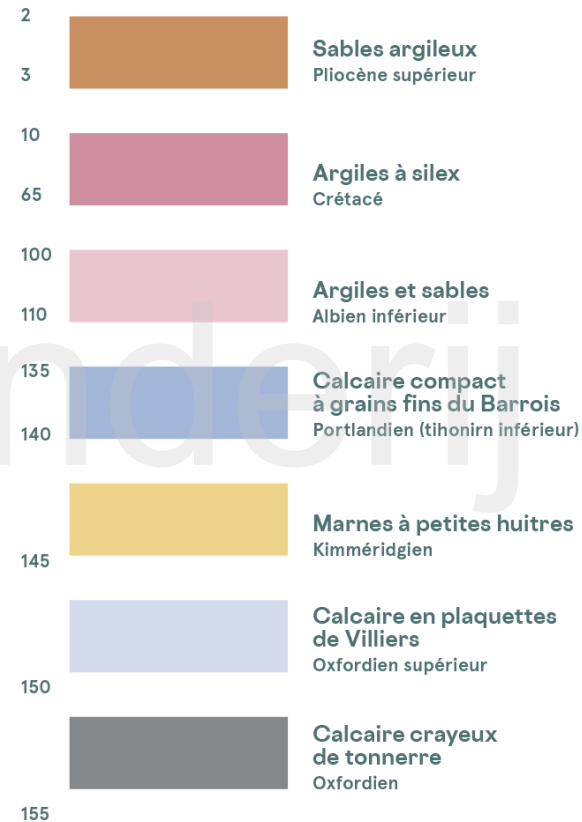
- Grijs rookkleur van de schil bij maturiteit
- Mineraal aroma van vuursteen: pierre à fusil of geweerrook



4 terroirs

1. Kalk, al dan niet met *caillottes*
2. Kimmeridgiaan mergel of *marnes kimméridgiennes*
3. Kalksteen + silex (vuursteen)
4. Klei + silex + zand

Âge approximatif
en Millions d'années



4 terroirs

Kalk al dan niet met caillottes

- Vroege rijping druiven < warme bodem
- Elegante, fruitige, frisse, nerveuze wijnen
- Aroma's
 - fruitig: agrumen
 - floraal
 - soms vegetale toetsen: buxus, cassisknoppen (kattenpis)
- Oudere stokken > hoger bewaarpotentieel



4 terroirs

De kimmeridgiaan mergel: *marnes kimméridgiennes*

- Trage rijping druiven < klei!
- Ronde, volle en complexe wijnen
- Aroma's: vooral na 10 maanden
 - floraal: rozen, narcissen
 - fruitig: wit fruit
 - vegetaal: [buxus, cassisknop]
 - mineraal: rokerig (fumé)
- Mooi bewaarpotentieel



4 terroirs

Klei + silex

- Gelijkmatige productie en kwaliteit
- Jonge wijnen: nerveus
- Oudere wijnen: krachtig
- Aroma's:
 - Mineraal: vuursteen
 - Kruidig
- Bewaarpotentieel: altijd goed



4 terroirs

Klei + silex + zand

- Verschillen in de wijn
 - Meer zand: tedere, soepele wijnen met korte PAI of afdronk
 - Meer klei: levendige wijnen met lange PAI na enkele maanden
- Aroma's:
 - floraal



Pouilly Fumé, een verkenning

Commanderij Gent



1 Caves de Pouilly-sur-Loire

- ° 1948: Coopérative des Moulins-à-Vent
- Directeur: Christophe Denoël
- 50 leden; 1.000 ha
- 20 % van de totale Pouilly-Fumé en Pouilly-sur-Loire productie
- 60 – 65 % verwerking = Pouilly-Fumé
- Streven naar 100 % vinificatie
- Experimenten met sulfietenloze oogst

Caves de Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé, La Chevalière 2017

- Bodem:
 - Marnes kim
 - Klei + silex
- Stokken: 40 jaar gemiddeld
- 40 – 50 hl/ha
- Progressieve pneumatische persing
- Koude natuurlijke débourage
- Thermogereguleerde gisting: 3 weken



Caves de Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé, La Chevalière 2017

- Lagering op inox cuves met bâtonnage:
10 – 12 maanden
- Fleslagering: 6 maanden minimum
- Boergondische fles
- Bewaarpotentieel: 8 jaar



2 Tinel-Blondelet, Pouilly-sur-Loire

- 1650: wijnboeren in familie van Annicks moeder Camille Figeat
- Eind XVIe eeuw: Guillaume Blondelet wijnboer
- 19e eeuw: primeur: degustatiekeleider door Fernand Blondelet
- 1983: Annick Tinel-Blondelet 12e generatie
- Marlène Tinel, dochter: 13e generatie?
- 15 ha Pouilly-Fumé, Pouilly-sur-Loire en Sancerre



Tinel-Blondelet

- Pouilly-Fumé wijngaarden enkel in Pouilly sur-Loire en Saint-Andelain
- Bodem Pouilly-Fumé:
 - Marnes kim
 - Calcaires de Villiers (caillottes)
- 2014: Haute Valeur Environnementale
- Vinificatie: 1 cuve voor elk perceel



Tinel-Blondelet, Pouilly-Fumé, Arrêt-Bufferatte 2018

- Naam van perceel op de Voie romaine
- Bodem: marnes kim
- 3,7 ha – 52 hl/ha – 200 hl productie
- Stokken: 45 jaar
- Mechanische oogst
- Pneumatische persing – natuurlijke koude débouillage



Tinel-Blondelet, Pouilly-Fumé, Arrêt-Bufferatte 2018

- Gisting op lage T – remontage en bâtonnage op het eind van de gisting
- Geen malolactische omzetting
- Thermogereguleerde lagering op inox cuves op lies fines
- Late botteling: zomer na de oogst > meer rondeur
- Bewaarpotentieel: tot 10 jaar





3 Cédric Bardin, Pouilly-sur-Loire

- ° 1991, 3e generatie
- 14 ha In Pouilly-sur-Loire
- 120.000 – 140.000 flessen/jaar
- 60.000 – 70.000 flessen Pouilly-Fumé
- Rest: Pouilly-sur-Loire, Sancerre en Coteaux du Giennois
- De 4 terroirs
- Sinds 2017 geen insecticiden meer
- Sinds 2019 “bio”

Cédric Bardin, Pouilly-Fumé, Les Bernadats 2019

- Oudste perceel van het domein: marnes kim
- Stokken: 45 jaar
- Koude débouillage
- Gisting in thermogereguleerde vaten op 15 °C: 10-15 dagen
- Bâtonnage op het einde van de gisting
- Lagering op inox vaten



4 Serge Dagueneau et filles, Saint-Andelain

- ° 1971: Serge Dagueneau, 3e generatie
- Jaren 90: dochters Valérie en Florence Dagueneau
- 2010: Valérie neemt het bedrijf over
- 21,6 ha
 - 18 ha Pouilly-Fumé
 - 0,6 ha Pouilly-sur-Loire
 - 3 ha IGP Côtes de la Charité



Serge Dagueneau et filles

- 150.000 flessen/jaar
- 2019: Haute Valeur Environnementale
- Pouilly-Fumé bodem
 - vooral marnes kim
 - beetje kalkbodem
 - kleine silex-ader
- Sauvignon blanc: stokken > 40 jaar



Serge Dagueneau et filles, Pouilly-Fumé, Clos des Chaudoux 2017

- Pentes des Chaudoux - 1,5 ha – 55 hl/ha
- 7.500 flessen/jaar
- Manuele pluk 's ochtends + volledige ontritsing
- Koude schilmaceratie onder CO²: 10 u
- Persing 's avonds
- Thermogereguleerde gisting in inox cuves
- Lagering op lies: 16 – 18 maand
- Bewaarpotentieel: 10 jaar



5 Caves de Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé, Tonelum 2016

- 5 ha – 35 hl/ha
 - Silex + klei
 - Beetje marnes kim
 - Stokken 35 - 50 jaar
- Progressieve pneumatische persing
- Koude natuurlijke débouillage
- Thermogereguleerde gisting: 3 weken



Caves de Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé, Tonelum 2016

- Lagering op inox cuves en enkele houten vaten met bâtonnage: 9 maanden
- Fleslagering: 10 maanden minimum
- Boergondische fles
- Bewaarpotentieel: 8 jaar



6 Château de Tracy, Tracy-sur-Loire

- 1396: eerste sporen Château de Tracy en aankoop wijngaard
- 1586: Françoise de Bar (Tracy) x François Stutt, graaf d'Assay
- 1952: nieuwe aanplant door graaf en gravin Alain d'Estutt d'Assay
- 2017: Juliette d'Assay neemt familiebedrijf over





Château de Tracy

- 33 ha – 200.000 flessen/jaar
- Klei + silex / marnes kim
- Zeer dichte aanplant: tot 17.000 stokken/ha
- Cuvée Haute densité:
< 3 trossen/stok = 1 glas wijn
- Hoogte stokken > 1,60 m
 - betere fotosynthese
 - vroegere maturiteit

Château de Tracy

- Geen chemische insecticiden noch herbiciden
- 2014: Haute valeur environnementale
- Doel:
 - betere expressie van de wijn
 - globale visie op wijnbouw
- Sélection massale
- “Déguster un Tracy, c’est déguster l’Histoire” Juliette d’Aussay



Château de Tracy, Pouilly-Fumé, Château de Tracy 2018

- 2018: exceptioneel jaar
- Koude winter, begin lente erg nat
- Zachte T bij débourrement en véraison
- Half juni: enorme T-stijging
- 3 september: begin van de oogst; 5 passages
- Terroir: silex / marnes kim
- Aparte vinificatie per perceel
- Lagering op cuve en een beetje op hout



7 Château de Ladoucette, Pouilly-sur-Loire

- 1787: aankoop van Pouilly-wijngaarden door graaf (?) Etienne Louis Lafond
- 1798: aankoop château du Nozet in Pouilly-sur-Loire
- 1972: overname door baron Patrick de Ladoucette
- Uitbreiding: Sancerre, Beaune, Pouilly-Fuissé, Chablis, Champagne, Côtes de Provence ...



Château de Ladoucette

- 100-tal ha op zuidelijke helling heuvel Saint-Andelain
- Wijnstokken 25-35 jaar
- Keldermeester: Alexandre Bailly
- Aparte oogst van de 4 terroirs
- Aparte vinificatie
 - Persing
 - Vullen cuves via zwaartekracht
 - Korte schilmaceratie



Château de Ladoucette, Pouilly-Fumé, Grand Millésime 2016

- Gisting in cuves op 18 °C, 6 - 8 weken
 - Lagering op “lies entières” 3 - 6 maand minimum, met bâtonnage
 - Assemblage via zwaartekracht
-
- Grand millésime 2016:
 - exceptioneel jaar voor Ladoucette; slechts weinig verlies tgv vorst
 - lagering tot begin 2019



8 Masson-Blondelet, Pouilly-sur-Loire

- ° 1975: Jean-Michel Masson et Michelle Blondelet: 6^e generatie
- 1980: kelder met 3 niveaus > zwaartekracht
- 2000: Pierre-François en Mélanie Masson: 7^e generatie
- 22 ha:
 - marnes kim, kalk, silex
 - sauvignon b, chasselas, pinot noir
- P-Fumé, P-sur-Loire + Sancerre
- Nieuwe aanplant van resistentere sauvignon < Italië





Depuis 2002, Masson-Blondelet cultive TOUTES ses vignes comme son potager : sans désherbant, sans insecticide, ni engrais chimique.

Masson-Blondelet

- Niet gecertificeerde bio-wijnbouw
- Zo weinig mogelijk sulfiet
- Aparte vinificatie van de terroirs, geïnspireerd door de Boergondische climats

Masson-Blondelet, Pouilly-Fumé, Clos du Château Paladi 2015

- Clos du Château Paladi: 0,95 ha, klei – kalk; parcellaire oogst
- Jonge productie: sinds 2014
- 5.000 flessen/productiejaar
- 3 jaargangen: 2014, 2015, 2018
- Vieilles vignes: 45 jaar oud
- Gisting op thermogereguleerde metalen cuves



Masson-Blondelet, Pouilly-Fumé, Clos du Château Paladi 2015

- Koude débouillage
- Geen malolactische omzetting
- Lagering op inox vaten, op lies très fines
- Sulfitering: < 100 mg/l
- Botteling na minimum 2 jaar vatlagering
- Doel: elegantie



9 Jonathan Didier Pabiot, Pouilly-sur-Loire

- 5^e generatie wijnboeren
- Jonathan: sinds 2005
- Les Loges, 20 ha; 10.000 stekken/ha
- 2006: bio-landbouw; 2016: biodynamie (Demeter)
- Weinig interventie; compost van koeienmest
- Groenbedekking tijdens het jaar; “buttage” in de winter



Jonathan Didier Pabiot, Pouilly-Fumé, Florilège 2018

- Florilège < 15 ha percelen kalk; klei-kalk; silex
- Stokken 10-50 jaar oud
- Handmatige selectie druiven
- Thermo-gereguleerde gisting op metalen cuves: endogene gisten



Jonathan Didier Pabiot, Pouilly-Fumé, Florilège 2018

- Eenvoudige vinificatie: geen bâtonnage, geen toevoeging van enzymen
- Lagering op inox en beton: 12-18 m. op lies fines
- Rendement: 45 hl/ha





Commanderij Gent

Pouilly-Fumé: conclusies proeverij

- Verrassend diverse expressies naar gelang van de bodem en vinificatie
- Fumé en buxus geen must
- Meer en meer bewaarwijnen
- Aperitief- en gastronomische wijnen

Koopwijzer Pouilly Fumé (ter plekke)	prijs 2020
1 Caves de Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé, La Chevalière 2017	€ 11,65
2 Tinel-Blondelet, Pouilly-Fumé, Arrêt-Buffatte 2018	€ 15,50
3 Cédric Bardin, Pouilly-Fumé, Les Bernadats 2019	€ 11,00
4 Serge Dagueneau et filles, Pouilly-Fumé, Clos des Chaudoux 2017	€ 18,00
5 Caves de Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé, Tonelum 2016	€ 13,75
6 Château de Tracy, Pouilly-Fumé, Château de Tracy 2018	€ 22,00
7 Château de Ladoucette, Pouilly-Fumé, Grand Millésime 2016	€ 25,50
8 Masson-Blondelet, Pouilly-Fumé, Clos du Château Paladi 2015	€ 22,00
9 Jonathan Didier Pabiot, Pouilly-Fumé, Florilège 2018	€ 23,00



**Vergeet-me-nietje
16 oktober 2021:
blindproeven!**