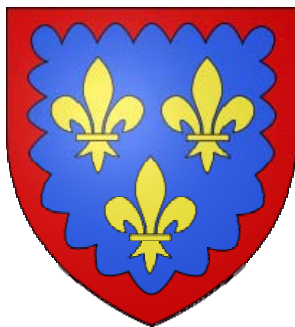


# Domaine de Reuilly

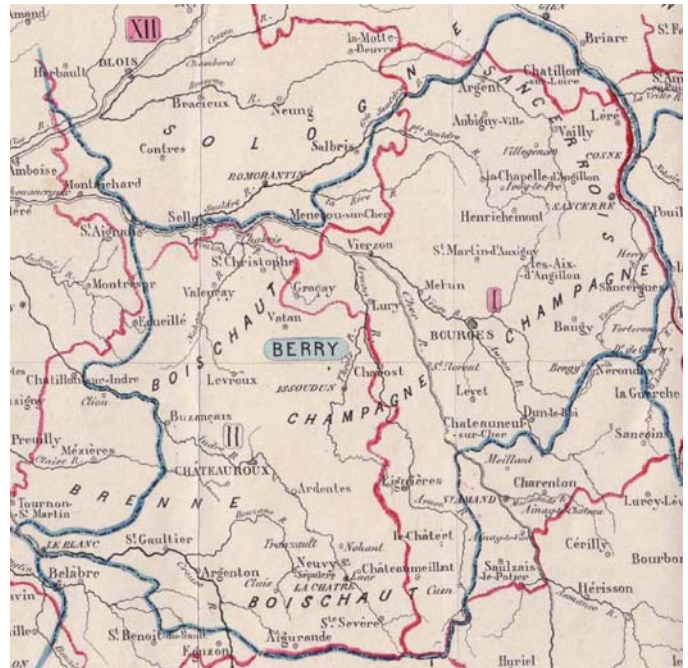
## Kalkrijke wijnen uit Reuilly

Voor 1790, toen de Provincies van Frankrijk werden opgedeeld in departementen, noemde men deze regio "**Le Berry**". De hoofdstad Bourges heeft net als de regio een rijk verleden, vooral als geboortegrond van vele koningen en andere leden van de Franse Koninklijke familie.

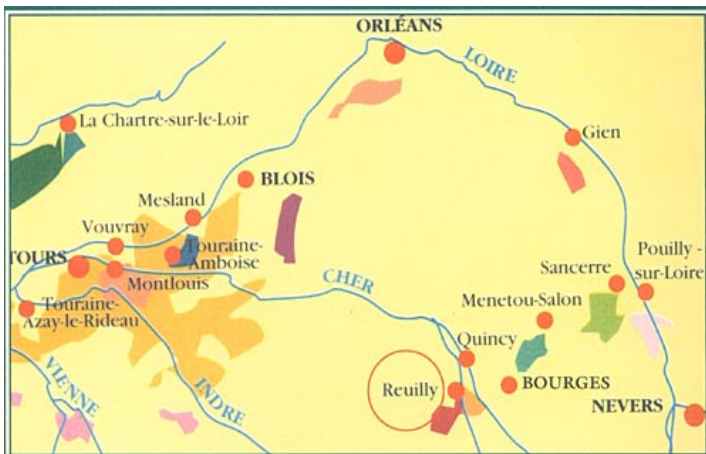
Als wijnproducerende regio had *Le Berry* een veel grotere naam dan vandaag de dag. Al in de 7<sup>e</sup> eeuw na Chr. cultiveerde de monniken van de Abdij van Saint Denis



wijngaarden op het plateau van Reuilly. De hele regio omvatte toen vele duizenden hectare wijngaarden waarin Reuilly een belangrijke rol in de **Centre-Loire** speelde.



Van die roem is helaas weinig meer over want de wijnen van Reuilly staan, vaak onterecht, in de schaduw van de veel bekendere appellatie Sancerre of Pouilly-Fume die op slechts 60 km. afstand hier vandaan liggen. Over het algemeen zijn de wijnen hier wat strakker, minder filmend. Het wijngebied Reuilly ligt voor het grootste gedeelte aan linkeroever van de rivier de Arnon, die verderop in de Cher uitkomt welke op haar beurt bij Tours opgaat in de Loire. De wijngaarden vallen onder 7 gemeenten en strekken zich uit over slechts 200 hectare waarvan de meesten te vinden zijn ten westen en achter het plaatsje Reuilly (2.000 inw.) zelf. Dat was voor de Phylloxera epidemie (rond 1860) wel anders, toen Reuilly met ruim 600 ha. een belangrijke productie regio in de Centre-Loire was.



Na deze verwoestende epidemie was er in de regio weinig animo meer om wijngaarden te herplanten. In 1937 kreeg Reuilly met toen 50 ha. wijngaarden weliswaar zijn A.O.C. status voor witte wijnen (rood en rosé in 1961) maar het zou tot eind jaren 80 van de vorige eeuw duren tot er een nieuwe generatie actieve wijnbouwers op zou staan.

**In het kalkrijke Reuilly worden tegenwoordig zeer interessante wijnen gemaakt met een geheel eigen karakter.**

Op de linkeroever van de Arnon, bevinden zich in het algemeen de beste wijngaarden op verschillende plateaus. Kiméridgienne klei en kalksteen dat zo'n 150 milj. jaar geleden werd gevormd is hier het sterkst aanwezig. Een bodemsoort met veel schelpen en fossielen die wijnen met een hoog gehalte aan mineralen oplevert. De meeste wijngaarden zijn zuid, zuidwest gericht en liggen op een hoogte tussen 130-170 meter.



# Domaine de Reuilly

## Kalkrijke wijnen uit Reuilly



"Chef de culture" Guillaume met eigenaar Denis Jamain.



Het is in 1935 dat de grootvader van Denis Jamain zich in Reuilly vestigt en de eerste wijnstokken aanplant. Aangezien er zeker tot ver in de jaren 80 in de wijn weinig viel te verdienen, was het gebruikelijk om daarnaast een 2<sup>e</sup> beroep uit te oefenen. Hij exploiteerde een groot bos in het nabij gelegen Vatan. Denis gaat van jongs af aan graag mee de bossen en de wijngaard in. Toch kiest hij na zijn school, waar hij een technische opleiding volgde, een andere richting. Eerst in de elektronica daarna als manager van een producent van gevogelte. Het is eigenlijk mede door zijn vrouw, afkomstig uit een agrarisch geslacht, die hem in 1995 doet besluiten de wijngaarden van de familie uit te breiden tot de huidige 15 ha. en zich volledig toe te leggen op het produceren van wijn. **Terug naar de natuur, weg van het drukke leven.**

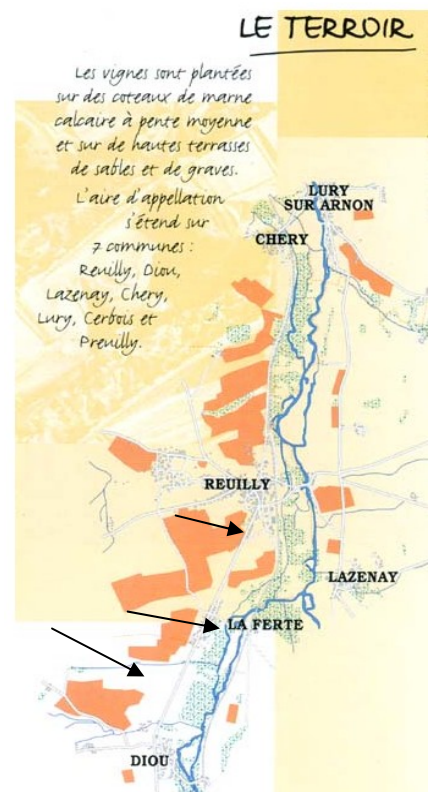
Denis houdt van zijn natuur, dat merk je wanneer je met hem door de wijngaarden loopt. Gepassioneerd laat hij je ieder plekje ontdekken en legt je uit dat ieder perceel haar karakteristieke eigenschappen heeft die uiteindelijk in de wijnen tot uitdrukking moeten komen. Het is man die ervoor zorgt dat zijn wijngaarden tot in de **perfectie verzorgd** worden want zoals hij zegt "het overgrote deel van de wijn ontstaat in de natuur en wordt niet door de technische ingreep van de mens gevormd". Al het natuurlijke snoei "materiaal" wordt dan ook als compost weer hergebruikt in de wijngaard. Dat het met zijn achtergrond ook technisch goed geregeld is, is tot daar aan toe. De meeste aandacht echter gaat naar de wijngaarden.

Het domein omvat 15 hectare verdeeld over 3 percelen:

**"Les Chatillons"** (2 ha.), ten noorden van Reuilly op Kalk - zandkiesel met silex en alluviaal (aangeslibde klei) als onderlaag. Deze wijngaard ligt het hoogst (170 m.) en is sinds 1998 volledig beplant met Pinot Gris.

**"Les Pierre plates"** (4 ha.), vlak achter het dorp Reuilly op een kalk/mergel(Kiméridgienne) plateau waar de mineraliteit het hoogst is. Hier vindt men de in 1988 geplante Pinot Noir (2.5 ha.) en Sauvignon Blanc (1.5 ha.) die voor de gelijknamige wijnen gebruikt worden.

**"Les Coignons"** (9 ha.), in het zuidwesten, met kleigrond en kalksteen als onderlaag. Hier staat uitsluitend Sauvignon Blanc aangeplant die voor de "basis" cuvee gebruikt wordt.



# Domaine de Reuilly

*Kalkrijke wijnen uit Reuilly*

## Sauvignon Blanc "Les Pierre plattes"



Deze gelijknamige wijngaard van 1.5 ha. levert circa 10.000 flessen. Door de kalkhoudende grond waarin veel fossielen te vinden zijn, heeft deze wijn een sterk mineraal karakter. Een herkenbaar Sauvignon karakter met een geur van vuursteen, grapefruit, acacia en groene asperges. De smaak is strak droog met een verfrissende zuurgraad wanneer de wijn jong is (1-2 jaar) maar wordt na een paar jaar rijker en breder waarin de mineraliteit verder stijgt. Gemiddeld kan deze Reuilly Blanc tot 4-5 jaar na de oogst gedronken worden.



Dat Sauvignon Blanc goed met diverse soorten vis te combineren valt, is bekend. Vooral wanneer de saus met dezelfde, wat rijpere wijn bereid wordt, is dat een feest. Maar in het voorjaar wanneer er weer diverse soorten verse geitenkazen te koop zijn, denkt u dan vooral aan deze Reuilly.



## Pinot Gris Rosé



De 2 hectare « Les Chatillons » brengen circa 12.000 flessen van deze prachtige subtiele rosé op. De totale aanplant Pinot Gris in Reuilly is slechts 35 hectare.

De wijn Van Denis Jamain kan mede door zijn hoge mineraliteit met gemak ook 1-3 jaar ouder gedronken worden.

Jong geserveerd heeft deze Loire wijn het bouquet van abrikoos, witte perzik, framboos en soms wat peper.

Wat ouder dan wordt de wijn kruidiger en complexer.

Ook hier weer een vrij strakke zuurgraad, hetgeen de "terroir" typeert. Gaat bijzonder goed met asperges, een quiche, gevogelte als kip met een kerriesaus, dus ook de Aziatische keuken en wit vlees of een stevige vis op de grill.

## Pinot Noir Rouge

Hier wordt het voordeel van de zuidelijk gepositioneerde helling (2.5 ha.) van de Les Pierres Plattes wijngaard aangetoond. Veel rode druivensoorten uit de Loire worden door het koele klimaat, de verkeerde (te vroege) oogst of de verkeerde positie van wijngaard nooit echt rijp. Dikwijls hebben deze wijnen dan ook wat groene/onrijpe tonen. De Pinot Noir van Reuilly waarvan er jaarlijks circa 15.000 flessen worden geproduceerd bewijst het tegendeel. Een wijn met, voor Loire begrippen, veel kleur (mede door de lage rendementen), veel smaak en jong geserveerd met veel rood fruit. Licht gekoeld serveren bij een stevige vis van de grill, wit en licht rood vlees, een "oeufs au meurette", zachte kazen of een zomerse aardbeien soep. In de goede oogstjaren kan de wijn tot 5-6 jaar na de oogst bewaard worden.

Voor meer culinaire tips: [www.vins-centre-loire.com/accords](http://www.vins-centre-loire.com/accords)

