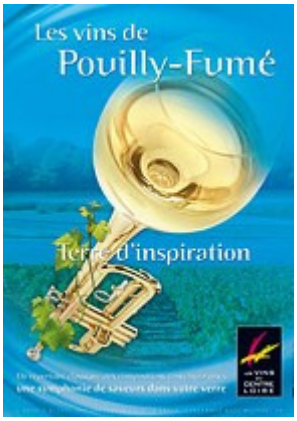


Pouilly Fumé

De Loire is met meer dan 1000 km., de langste rivier van Frankrijk. Hij ontspringt in het midden van Frankrijk in de Ardèche, loopt in noordnoordwestelijk richting langs bekende plaatsen als Orléans, Tours, Angers om uiteindelijk achter Nantes in het westen uit te monden in de Atlantische Oceaan. Het wijnbouwgebied de Val de Loire wordt onderverdeeld in verschillende subregio's. Van west naar oost zijn dat: la region Nantaise, Anjou-Saumur, Vouvray met omgeving Tours en tenslotte "le Centre Loire" met Sancerre en Pouilly Fumé als bekendste AOC's, ieder aan weerszijde van de rivier de Loire en meer westelijk gelegen Menetou-Salon, Quincy en Reuilly.

De Pouilly wijngaard wordt voor het eerst in de 5e eeuw n.Chr. vernoemd door de Romeinen als "Pauliacum super fluvium ligerim" (vrij vertaald naar Paulus Domaine), een Gallo-Romaans bezit dat dateerde uit het begin van het Keizerrijk. Rond het jaar 680, liet Bisschop Vigile zijn "Pauliaca Villa" met haar wijngaarden na aan de abdij Notre-Dame-d'Auxerre.

De **Pouilly Fumé wijnproductie** zag zichzelf pas echt floreren onder religieuze nederzettingen, met name die van de Benedictijnen in de 9e eeuw n.Chr. Dat was geen toeval, want aan de route die van Orléans via Pouilly-sur-Loire naar Nevers leidde was de Pouilly nederzetting een welkome tussenstop voor Pelgrims. Vandaag de dag vindt men nog steeds delen terug van deze door de Romeinen aangelegde weg en ziet men tevens de vermelding "Loge aux Moines" (huisvesting van de Monniken) op etiketten, hetgeen refereert aan de originele 4 hectare wijngaard die monniken aanlegden. De monniken verkregen een nog sterkere positie in de wijnproductie doordat veel landeigenaren in de 10e en 11e eeuw hun bezit verkochten en de streek verlieten om aan kruistochten deel te nemen.

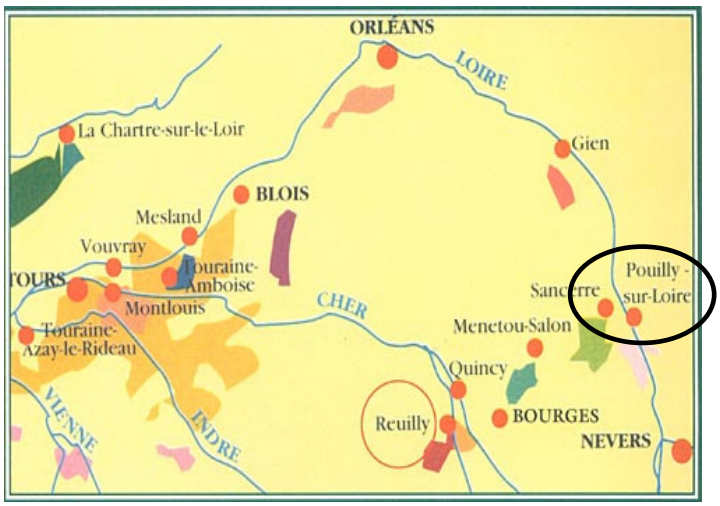
In de eeuwen daarna werden de wijnen juist **gewaardeerd de koningen van Frankrijk**. Louis XI gaf zelfs midden 15e eeuw opdracht om Pouilly wijnen te verschepen naar zijn Château in Plessis-les-Tours, dit onder groot protest van de lokale wijnboeren in zijn eigen omgeving.

Het verschepen van wijn vindt vanaf de 16e eeuw steeds vaker plaats via de Loire en met de opening van het Briare kanaal in 1642 was de "weg" vrij voor intensieve aanvoer naar de hoofdstad Parijs. Engeland werd daardoor voor het eerst van Pouilly wijnen beleverd via de haven van Rouen. Nog steeds is de Engelse markt voor Loire wijnen een van de belangrijkste. Rond 1860 is in de regio Parijs de vraag naar tafeldruiven zo groot dat handelaren moeten uitwijken naar naast gelegen productieregio's. Met de aanleg van het spoor dat in 1861 Pouilly bereikt, doen drie agenten besluiten zich hier te vestigen en wijnboeren aan te moedigen om van de toen voornamelijk aangeplante **Chasselas druif** geen wijn te maken maar tafeldruiven.

Toen er vanaf 1888-1890 diverse ziekte de wijngaarden stil legde en Parijs zijn vraag naar wijn had verlegd naar Zuid-Frankrijk werd er begin 20e eeuw besloten met de Chasselasdruif weer wijn te gaan maken om de markt terug te winnen. Het Pouilly gebied wordt in 1929 in kaart gebracht, de hoge reputatie werd daarna snel hersteld en in 1937 worden **2 AOC's** toegekend: **Pouilly-sur-Loire voor de Chasselas** en **Blanc-Fumé de Pouilly** (of Pouilly Fumé) **voor de Sauvignon**.

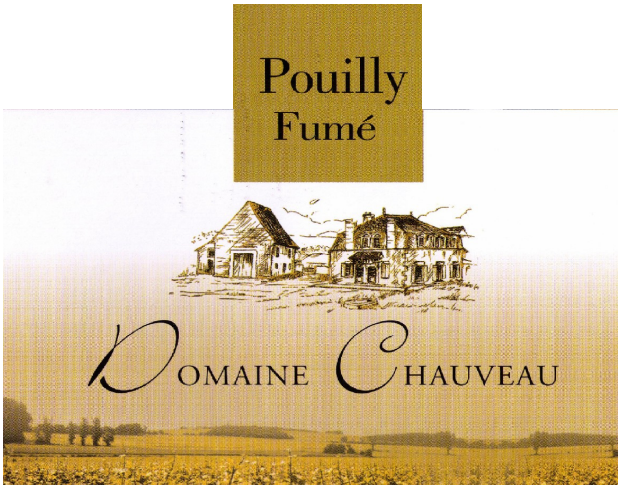
Pouilly Fumé

Ondanks dat de reputatie van Pouilly op wijngebied, na het toekennen van de AOC in 1937, steeg, bleven veel boeren naast druiven ook andere gewassen verbouwen. Een belangrijke factor speelde daarin mee dat Pouilly Fumé **lange tijd in de schaduw** van het in het algemeen internationaal bekendere Sancerre moest staan. De prijs die voor de druiven in Pouilly werd neergelegd was daardoor lager en het stimuleerde veel producenten dan ook niet echt om zich volledig toe te leggen op een mindere maar kwalitatief betere productie. De **positie van coöperatie en handelhuis** was om die reden tot begin jaren 80 dan veruit dominant. Veel boeren waren dus in feite druiventelers en geen wijnproducenten. Toen in de jaren 80 de prijs voor Sancerre tot, vaak onterecht, ongekende hoogte kwam, besloten veel handelaren uit te wijken naar het naast gelegen Pouilly. De **prijs voor Pouilly steeg** in korte tijd tot hetzelfde niveau als Sancerre waarop veel druiven- telers op hun beurt besloten in de kelders te investeren om van hun druiven zelf wijn te gaan maken.



Vandaag de dag omvat de Pouilly-streek circa 1250 ha. wijngaarden waarvan slechts 50 nog met de Chasselas beplant zijn die voor AOC Pouilly-sur-Loire gebruikt worden. Veruit het grootste deel van de 7 gemeenten die Pouilly Fumé mogen produceren is beplant met **Sauvignon Blanc.**
Omdat het produceren van **Pouilly Fumé zeer rendabel** geworden is leggen inmiddels zo'n 100 producenten zich erop toe. Op veel van de reeds langer gevestigde boerenbedrijven vindt men echter nog steeds naast druiventeelt andere akkerbouw. Dit is om risico's voor verlies van inkomen te spreiden. Ook al gaat het goed in deze regio, het gebied wordt meer dan eens geteisterd door vorst in het vroege voorjaar waardoor de kans op misoogst blijft. Daarnaast is het opnieuw planten van grond ten behoeve van nieuwe wijngaarden beperkt tot slechts 0.20 ha. per producent per jaar. Een snelle uitbreiding of omschakeling is dus vandaag niet meer mogelijk.

Pouilly Fumé is eigenlijk maar een **rare naam** voor een wijn. Pouilly komt van de plaats Pouilly-sur Loire, een gezellig dorpje met ruim 1.800 inwoners en waar wijn inmiddels centraal staat.
Het woord Fumé betekend **"gerookt"** en er zijn diverse theorieën over het ontstaan ervan. De ei-vormige druiven bijvoorbeeld, hebben als ze rijp zijn een wat **grijze waas op de schil**. Daarom praten producenten van oudsher dikwijls over **Fumé-blanc** als men het over het druivenras Sauvignon Blanc heeft.
De **aroma's** van een op "terroir" geproduceerd Pouilly Fumé kunnen ook **rokerige** overkomen. De geur van wanneer men 2 kiezelstenen tegen elkaar wrijft. Dat komt voort uit de bodemsoort "Silex" en doet vuursteenachtig aan.
De term Fumé kan ook nog komen van de **mist** die in het voorjaar in de vroege ochtend in de wijngaarden hangt. De vochtigheid, afkomstig van de Loire-rivier, veroorzaakt deze mist en is de schrikt van iedere wijnboer vanwege het risico van (dood) bevriezen van de stok of jonge knop.



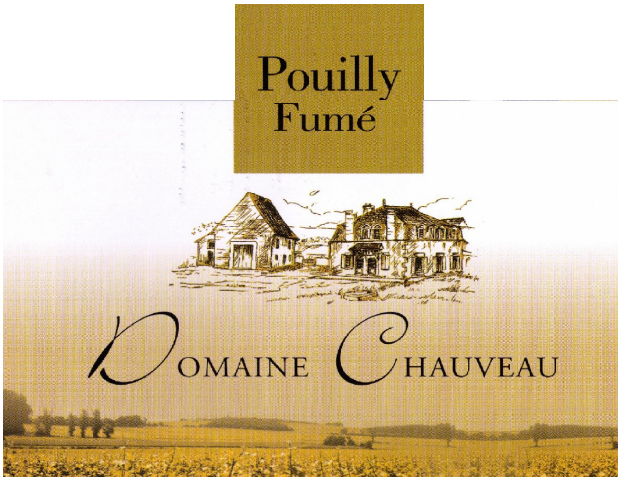
Omdat de vraag naar druiven in Pouilly sterk groeit en er een goede prijs voor wordt neergelegd, besluit vader Chauveau in 1988 een deel van het 40 ha. tellende landgoed te beplanten met Sauvignon Blanc stokken. Traditioneel, zoals er voor meer boeren in deze regio geldt was de hoofdactiviteit van de Chauveau's het verbouwen van graangewassen. De druiven werden dan ook verkocht aan de lokale coöperatie of handelaren.

Maar zoon Benoit Chauveau en zijn vrouw Emmanuelle besluiten in 1997 het roer om te gooien. Het familiebezit omvat dan 9 ha. en ze steken zich flink in de schulden om deze van vader, grootmoeder en neef over te nemen. Zelf plant Benoit nog eens 2 ha. en binnen een korte tijd weet hij de wijngaard om te vormen van veel producerend naar gematigd zodat de druiven een hogere kwaliteit krijgen. Kwaliteit die het domein waardig blijkt. Eind jaren 90 begint de bouw van een nieuw gebouw met daarin moderne, temperatuur gecontroleerde RVS tanks die qua grootte precies afgestemd zijn op de verschillende percelen. Immers, de wijngaarden zijn als familiebezit door de jaren heen opgebouwd en liggen daardoor versnipperd over verschillende delen rondom de plaats Saint Andelain vlakbij Pouilly sur Loire.

Omdat ieder perceeltje op een ander tijdstip zijn optimale rijpheid bereikt is de oogst gecompliceerd. Elk perceel met dezelfde karakteristieke bodemeigenschappen wordt bestemd voor een eigen tank. Benoit blijft de jaren daarna investeren in de wijngaard en in techniek. Oogsten doet hij machinaal, om snel de Sauvignon binnen te kunnen halen, want tijdens de oogst kan het weer in dit gebied nogal wisselvallig zijn daarom is snel oogsten van groot belang. Een moderne pneumatisch pers zorgt voor het snel verwerken van de druiven zodat de most zo weinig mogelijk oxidatie ondergaat.
Zuiver-en puurheid is dan ook een van de eigenschappen die de wijnen van Chauveau kenmerken.
Voor een wijnbedrijf van deze relatief kleine omvang is er dan ook flink geïnvesteerd.
Wellicht heeft Vader Chauveau af en toe een handje toegestoken want nog steeds wordt er door Chauveau senior rondom het domein zo'n 30 hectare graangewassen verbouwd.

Benoit en Emmanuelle zijn aangesloten bij de **Vignerons Indépendants de France** , een organisatie die bevordert dat wijnboeren, onafhankelijk en goede wijnen blijven produceren met respect voor mens en natuur.

vigneron indépendant



Domaine Chauveau produceert vandaag de dag van ruim 11 hectare wijngaard circa 80.000 flessen Pouilly Fumé, verdeeld over een aantal verschillende type wijnen. Deze cuvee's worden volgens het principe, 1 terroir=1 cuvée samengesteld zodat de karakteristieke eigenschappen per bodemsoort in iedere cuvee afzonderlijk het best tot hun recht komen.

Domaine Chauveau *"La Charmette"*

De belangrijkste cuvée van het Domaine is een assemblage van percelen van gemiddeld 20 jaar oude stokken die geplant zijn in voornamelijk leem/kalk bodem (Calcaire de Villiers) met sporen van mergel (Marne).
Deze kalkrijke bodem is ontstaan zo'n 160 miljoen jaar geleden tijdens het Kimmeridgien tijdperk toen de zee hier zich terugtrok en er een rijkdom aan fossielen (schelp- en schaaldieren enz.) achterliet. De optimale rijpheid van de druiven wordt hier op medium termijn behaald, hetgeen betekend dat de wijnen tot op een middellang termijn (3-4 jaar na de oogst) gedronken kunnen worden. Afhankelijk van het jaargang is La Charmette is vooral een fruitig type, stuivende Sauvignon Blanc. In de neus ruikt men passievrucht, ananas en bloemen maar op latere leeftijd ontwikkelen zich complexere en kruidige aroma's. De smaak is behoorlijk vol, rijk genoeg (in klassieke jaren als 2004 en 2007 zijn de wijnen weer wat slanker) en met een duidelijk minerale ondertoon. De afdronk blijft aromatisch met frisse zuren in de finale. Een Loire Sauvignon Blanc die prima als aperitief maar ook bij vis, zeevruchten of wit vlees geserveerd kan worden.

Domaine Chauveau *"Sainte Clelie"*

De prestige Cuvée komt van 0,40 ha. wijngaard met gem. 35 jaar oude Sauvignon Blanc stokken in Mergel (Marne) bodem geplant. De rijping van de druiven gaat hier langzamer en de oogst is veelal een week later dan elders. Clelie kan in de goede oogstjaren dan best wat ouder gedronken worden (tot 5-6 jaar na de oogst) en zal wanneer hij jong ontkurkt wordt enige tijd van te voren gekarafeerd moeten worden. Deze Sauvignon heeft krachtige geur en smaak waarin naast fruit ook florale tonen (rozen, acacia) en mineralen tot uitdrukking komen. De afdronk is lang en intens.
Een prachtige eetwijn bij een vis met saus en/of de klassieke combinatie van een geitenkaas (als Grottin Chavignol) past fantastisch.

Kalk-kiezel (Silex)

kalksteen (Calcaire)

Mergel (Marne)

Leem (Argile)