

MACON-FUISSE Domaine Thibert

Het dorpje 'Fuissé' is zeer bekend door zijn fantastische witte wijn 'Pouilly-Fuissé', de beste witte Mâcon! De Mâconnais ligt juist op de overgang van Noord- naar Zuid-Frankrijk en behoort nog tot de Bourgogne. Met zijn stille dorpjes en prachtige Romaanse kerkjes is het hier aangenaam vertoeven, rustig en landelijk. Door een vaak kalkhoudende bodem geeft Chardonnay hier het beste resultaat. De wijnen kunnen in hun eenvoudigste vorm verkocht worden als 'Mâcon-Blanc', een iets betere kwaliteit mag onder de naam Mâcon-Supérieur' of 'Mâcon-Villages' door het leven gaan. De allerbeste mogen bij 'Mâcon' hun gemeentenaam vermelden, zoals 'Mâcon-Viré', 'Mâcon-Péronne', 'Mâcon-Fuissé'... Slechts enkele dorpen mogen door hun bewezen kwaliteitspotentieel deze appellatie dragen. In de Mâconnais is een 'Domaine' zoals 'Domaine Thibert' eerder een uitzondering vermits 80 à 90% van de wijnbouwers hun druiven naar een coöperatie brengen en dus zelf geen wijn maken. Het moet wel gezegd worden dat de Mâcon-streek over verscheidene modern uitgeruste en zeer kwalitatief werkende wijncoöperaties beschikt. Alleen de zeer goed uitgeruste domeinen zoals dat van de familie Thibert kunnen er nog net dat extraatje meer van maken door hun vakkennis en liefde voor de wijnbouw. Het hoeft dan ook niet vermeld dat hier superkwaliteit gemaakt wordt. Drie jaar achter elkaar 'Coup de Coeur' in de befaamde 'Guide Hachette des Vins' en een opeenstapeling van medailles en eerste prijzen bevestigen de topklasse! Hun Macon-Fuissé is een zeer frisse witte Bourgogne met lekker fruite en een mooie afdronk. U kan er best van genieten tussen zijn eerste en vierde jaar bij oesters, garnalen, krab, kreeft, calamari, met wijn bereide soepen en allerlei warme of koude visgerechten. Schenken op ongeveer 10 à 11 graden Celsius, mooie wijn!

Artikelnummer:	384H
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appelatie:	AC Mâcon-Fuissé
Druivensoort:	Chardonnay
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	Geen vatrijping, wel vergist op vat

MACON-FUISSE Domaine Thibert

Le village de Fuissé est célèbre pour son fantastique vin blanc, le 'pouilly-fuissé', le meilleur mâcon blanc! Même si le Mâconnais forme la transition entre le nord et le midi de la France, cette région est encore située en Bourgogne. Il y fait bon vivre dans sa campagne avec ses villages paisibles et leurs pittoresques petites églises romanes. Le sol y est souvent d'origine calcaire et donc fort propice au vin blanc. Celui-ci est vendu sous son appellation la plus simple comme 'Mâcon blanc'. Une catégorie de qualité légèrement supérieure a droit à l'appellation 'Mâcon supérieur' ou 'Mâcon-villages'. Les meilleurs crus peuvent faire suivre l'appellation 'Mâcon' du nom de leur commune, tels que 'Mâcon-Viré', 'Mâcon-Péronne', 'Mâcon-Fuissé', etc. Seuls quelques villages sont autorisés à porter ce nom, vu leur potentiel de qualité. Dans le Mâconnais, des domaines tels que le Domaine Thibert sont plutôt l'exception, car 80 à 90% des viticulteurs livrent leurs raisins à des caves coopératives et ne produisent donc pas de vin eux-mêmes. Il faut dire que la région de Mâcon compte plusieurs coopératives qui possèdent des équipements très modernes et travaillent selon des méthodes innovatrices. Mais seuls les domaines très bien équipés comme celui de monsieur et madame Thibert sont capables de fournir ce petit plus de qualité grâce à leur savoir-faire et leur passion pour la viticulture. Il va donc sans dire que leur domaine produit des vins de qualité exceptionnelle. C'est un bourgogne blanc sapide qui se termine par une fin de bouche longue et délicate. Vous pourrez le savourer dès sa première ou sa deuxième année. Ce vin accompagnera parfaitement les huîtres, les crevettes, le crabe, le homard, le calamar, des soupes préparées au vin ainsi que divers plats de poisson chauds ou froids. Servez-le à environ 11 degrés (donc pas trop frais) et ne le gardez pas plus de quatre ans. Mais ce vin est déjà tellement bon jeune qu'il serait injuste de vous en priver plus longtemps. Un vin de grande classe!

N°:	384H
Pays:	France
Région:	Bourgogne
Appellation:	AC Mâcon-Fuissé
Cépage:	Chardonnay
Alcohol:	13%
Viellissement en fûts:	Fermenté en fûts, mais pas veilli

www.magnuswijnen.be

www.magnuswijnen.be