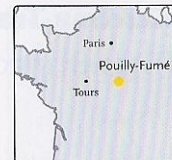


Frankrijk Pouilly-Fumé

**Domaine
 Chauveau**
 Les Croqloups
 2008



Sauvignon Blanc Leve de crisis, want daardoor krijgen we nu zelfs deze appellaties in onze gids, die vroeger

hoog boven de 10 euro-drempel zweefden. Deze cuvée werd gevinifieerd door de jonge Benoit Chauveau, die eind de jaren 1990 de wijnstokken van zijn vader en grootvader erfde. Nu bezit hij in totaal 18 hectare, verdeeld over drie percelen. Eentje daarvan is deze 'Les Croqloups', waar de druivelaars geplant staan op een silica/kleibodem die de typische vuursteenimpressies van Pouilly-Fumé geven. De kleur glinstert in ieder geval pico bello strogeel, intens en gulzig tranend. Rijpe citruszeste, aarde, gemaaid gras, kruisbes en mineralen typeren het boeket. In de mond fantastisch fruitgedreven én fris, met sappige limoenen en zesty pompelmoes, een minerale ondertoon en een kruidige afdronk met inderdaad vuursteen en silex. En zeggen dat er in onze Belgische horeca nog altijd zoveel platvloerse, overrijpe Pouilly-Fumé's circuleren, terwijl je zo'n zesteduiveltje kunt aanschaffen, zonder alcoholvuur trouwens (12,5%). Voer voor de ware Sauvignonfan, te serveren rond 9/10 °C.

Proef De Passie (Pollare)