du Bouchot

Pouilly-Fumé Caillottes AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Loire

9950409020

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Gribiche

und frittiertem Grünkohl

(Fleisch)

Burrata mit Salsa Verde und gegrilltem Bini

(Gemüse & Vegetarisch)

Austern vietnamesischer Art mit Fish Sauce,

Koriander & Chili

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.05.2024

Info:

Der Pouilly-Fumé Caillottes steht auf Kalkstein. Die Sauvignon Blanc-Stöcke stehen verteilt auf verschiedenen Parzellen mit insgesamt 1,68ha Fläche. Die Lagen sind nach Westen bzw. Südwesten exponiert und stehen auf 190 Höhenmetern. Das Durchschnittsalter der Reben ist mit 35 – 40 Jahren bemessen und bringen 55hl/ha Ertrag ein.

Nach der Lese Anfang September wird mit natürlichen Hefen zu 60% im Stahltank vergoren. 30% werden in Fässern von 350 bis 400l-Fassungsvermögen sowie 10% in Betoneiern vinifiziert.

Die Mondphasen sowie die Kategorisierung des Kalenders in Blatt-. Wurzel, Frucht- und Blütetage spielt eine große Rolle in der Domaine. Abgefüllt wurde ohne Filtration an einem Frucht- oder Blütetag bei abnehmendem Mond.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Die Nase des Pouilly-Fumé Caillotes wirkt deutlich subtiler. Er versprüht eine gewisse atlantische Kühle und vermittelt Assoziationen an maritime Aromen wie frische Algen, Austernschale und Gischt. Diese Frische überträgt er auch in eine Phalanx aus intensiv duftenden Kräutern wie Minze, Kerbel und Koriander. Ungewöhnlicherweise offenbart er eine dezent brotige Note sowie frisch gehackte Mandeln. Weißer Pfeffer und angeröstete Koriandersaat sorgen für Tiefe und Würze zugleich. Feuerstein sowie Kalkstein kommen mir in den Sinn. Seine Frucht besteht aus Grapefruit, weißem Pfirsich und Nashi-Birne. Außerdem zeigt er uns in zarten Zügen Maracuja und Litschi.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck unterstricht er seine Herkunft sowie ein tiefgründiges Gefühl, welches Frucht und Gestein verschmelzen lässt. Die Frucht fließt subtil und zartgliedrig unter dem Deckmantel der Mineralität. Züge von kaltem Rauch, gepaart mit einer feinen Pfefferwürze dominieren den Duft retronasal. Seine steinige, mineralische Seite vermittelt kühle und eine gewisse Seriosität. Die Frucht ist bei weitem nicht seine wichtigste Seite. Tiefe, Länge, Eleganz, Herkunft und diese belebende Kräuterfrische zum Ausklang zeichnen ihn aus.