Patrick Piuze Chablis Terroir de Fleys

Bourgogne - Frankrijk

De van oorsprong Canadese Piuze, die eens een wijnbar in Quebec runde, heeft in no-time een cultstatus opgebouwd in de Chablisstreek als micro-négociant. Hij koopt zijn druiven in bij gerespecteerde wijnboeren in het bezit van oude stokken aangeplant op de mooiste, kalkhoudende terroirs.



Proefnotitie

Wijn met net wat meer romigheid, diepgang en een rondere structuur (mede door de malolactische vergisting op vat). Desondanks blijft de wijn strak en energiek, gevuld met tonen van witte perzik, citrus, grapefruit, een vleugje brioche (vers brood) en een uitgesproken vuursteen/zilte.

Drinken bij

Wat vrollijke suggesites...

Oesters: Zowel rauwe oesters (zoals Zeeuwse platte) als gegratineerde oesters met een klein beetje boter.
Gegrilde of gebakken witvis: Kabeljauw, zeetong of tarbot, geserveerd met een romige beurre blanc-saus.
Schaal- en schelpdieren: Gebakken sint-jakobsschelpen (coquilles) in roomboter, kreeft of dikke gamba's van de grill.

Persoonlijke proefnotitie

Houdbaarheid

Alleen in sterke oogstjaren (2025) - en zoals koelere, klassieke jaargangen - blijft de wijn na 8 tot 10 jaar mooi overeind. Hij ontwikkelt secundaire aroma's van gedroogd fruit, noten en een nog intensere mineraliteit.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

JOS lekkere wijn, prima service