



2016

Gula Ana Cru Goulaine

Luneau - Papin
Loire Frankrijk

€ 24,90



Wijngaard

Biologische cultuur, afkomstig van La Butte de la Roche, serpentinite bodem, geplant in 1974



Kelder

manuele pluk, zachte persing met pneumatische pers, gisting met wilde gisten (aan 20°C) en veroudering in ondergrondse, met glas betegelde betonnen kuipen (typisch voor Muscadet), 22 maand op de fijne droesem, geen soutirage tot aan de botteling



Gastronomie

oesters, plateau de fruits de mer, sashimi, sushi

| | |
|----------------------|-------------------------|
| Soort | Wit |
| Druivenras | 100% Melon de Bourgogne |
| Bewaarperiode | Nu-2030 |
| Volume | 750 ml |

Beschrijving

Bij Luneau-Papin bieden ze naast de gerenommeerde Excelsior nu ook een nieuwe 'Cru Goulaine' aan : Gula Ana. Afkomstig van dezelfde Serpentinite terroir als de prachtige Terre de Pierre maar met een langere 'élevage sur lies'. Dat langere contact met de fijne droesem zorgt voor een wat rijkere textuur (la lie nourrit le vin), evenwel zonder dat effect aan te dikken door de droesem om te roeren (de zogenaamde bâtonnage techniek). Want men wil in de Muscadet geen vette, romige wijnen maar eerder stenige, minerale wijnen (jus de caillou). Als een koorddanser balanceert de Gula-Ana tussen diepte en lichtvoetigheid. Bij de eerste slok denk je misschien : ik had meer verwacht. Zoals we zelf ook nog zo vaak ondervinden zijn we te snel met ons oordeel. De wijn moet onmiddellijk vergeleken, becijferd en geklasseerd worden. Klaar is kees. Maar wacht eens tien minuten of een half uurtje en merk hoe sommige wijnen in contact met de lucht zachtjes openbloeien (en andere lijken te verwelken). Of ervaar hoe deze Gula-Ana de ziltigheid van de fijnste zeevruchten versterkt (en vice versa) zodat wijn en gerecht vervloeien tot een ware symbiose. Zalig !

Domein: Luneau - Papin

De overtreffende trap van mineraliteit is ziltigheid ('salinité'). Voor verschillende wijnbouwers en liefhebbers is dat één van de mooiste complimenten die je een witte wijn kan maken. Het getuigt van een wijn tjokvol mineralen die de stenen laat spreken ('vin de pierre') in plaats van het fruit ('vin de fruit'). Voor de echte terroiristen moet de bodem primeren en is de druif maar een medium waardoor de terroir zich reveleert.

Het is dan ook verbazend dat de wijn die als het ware de ziltigheid belichaamt; een uitstekende Muscadet, nog altijd zo ondergewaardeerd en onbemind blijft. Wie van stenen houdt komt hier volop aan zijn trekken : " schistes, micaschistes, granit, gneiss, orthogneiss, quartz, amphibolite, serpentinite,.... ". De Melon de Bourgogne is niet echt een nobele of expressieve druif maar werkt als een vergrootglas (helder en transparant) dat de mineraliteit van de bodem aan het licht brengt.

Jammer genoeg zijn de meeste Muscadet wijnen dun, zuur en ongenietbaar. Te hoge opbrengsten en een respectloze wijnbouw verwateren de terroir invloed tot er maar een minderwaardig residu van de Melon druif overblijft. Slechts een handjevol wijnbouwers blijft geloven dat de Muscadet regio unieke wijnen kan voortbrengen die hun plaats verdienen op de beste tafels.

Maar zelfs deze topdomeinen kunnen het zich nog niet veroorloven om dure prijzen te vragen. Wat uiteindelijk maakt dat de regio niet au sérieux wordt genomen door vele wijnliefhebbers. Om de erudiete wijschrijver David Schildknecht (groot kenner van Duitse en...