

# Wijnomschrijving

**Naam:** PINOT BLANC "Tradition" - Michel Fonné

**Classificatie:** A.C. Alsace

**Soort wijn:** Lichte witte wijn

**Land:** Frankrijk

**Gebied:** Elzas

**Producent:** Michel Fonné, Bennwihr

**Druivenras(sen):** Pinot blanc 95% en pinot auxerrois 5%

**Karakter:** Mooie, lichtgele kleur. De geur is open en uitbundig, zwoel met duidelijk perzik. Een zachte, sappige smaakinzet met voldoende vulling. Zacht en droog met een heerlijke, delicate en ronde afdronk omlijst door frisse zuren.

**Wijnbereiding:** De oogst bij Michel Fonné gebeurt handmatig waarna de druiven worden geperst in een pneumatische pers (d.w.z. onder zachte druk van een grote rubberen ballon, die langzaam wordt opgeblazen in de pers). Het geperste sap wordt 24 tot 36 uur bewaard op een temperatuur van 5°C om tot rust te komen en enigszins helder te worden. Er vindt geen schilweking plaats, wel duurt de gisting vrij lang, tot wel 6 weken. Dit gebeurt vanzelfsprekend op een lage temperatuur. Om voor de rijping voldoende zuren te behouden vindt er geen malolactische gisting plaats. De wijnen blijven tot het moment van botteling op de 'fijne lie' (de uitgewerkte gistcellen) liggen om een optimale frisheid en sappigheid te behouden. Het gehele vinificatieproces vindt plaats op roestvrijstalen tanks.

**Gegevens producent:** Het domein van Michel Fonné omvat 13 ha wijngaard in de omgeving van Bennwihr. Michel Fonné nam in 1989 het domein over van zijn oom René Barth (what's in a name!) en voegde daar in 1997 de wijngaarden van zijn vader aan toe. De oude heer Barth is met zijn 89 jaren nog steeds actief en stond bij ons bezoek in januari 2009 bij -10°C en een straffe noordoostenwind nog gedreven de wijnranken te snoeien. Michel Fonné maakte, voor hij zijn eigen domein begon, al wijn als onafhankelijk 'vinificateur' en is daarnaast ook nog actief als 'courtier' (wijnmakelaar) en jurylid van de Confrérie St.-Etiënne. Fonné bewerkt zijn wijngaarden volgens de regels van Tyflo, een organisatie die biologische en geïntegreerde wijnbouw ondersteunt. Tyflo wordt gecontroleerd door Ecotest en hanteert de standaard van het IOBC (International Organisation for Biological & Integrated Control).

**Gegevens gebied:** De Elzas ligt in het noordoosten van Frankrijk tegen de Duitse grens, tussen de steden Straatsburg en Mulhouse. De hoge Vogezes beschermt het gebied tegen de regen, waardoor de hoofdstad Colmar behoort tot een van de droogste en zonnigste steden van Frankrijk. De streek is zeer toeristisch, er zijn fraaie middeleeuwse dorpjes. Bennwihr ligt in het mooiste gedeelte van de Elzas tussen Colmar en het pittoreske Riquewihr. De druiven staan deels geplant op de laaggelegen vlakke gronden, de beste wijnen worden echter gemaakt van druiven, die groeien in de heuvels, waar wijnbouw tot 400 meter hoogte mogelijk is. Er zijn enkele grote coöperaties, nogal wat handelaren, maar vooral veel kleine wijnboeren in het gebied. De Elzas levert vooral witte wijnen, de productie van rosé en rood omvat slechts 5%. Alle wijnen moeten in het gebied gebotteld worden en zijn bijna altijd vernoemd naar het druivenras, t.w. sylvaner, chasselas, pinot blanc, riesling, pinot gris, muscat d'alsace, gewurztraminer en pinot noir. De kwaliteiten van de wijnen kunnen nogal uiteenlopen, het is dan ook zeer belangrijk op de naam van de producent te letten.

**Serveren bij:** Koude voorgerechten (meloen met rauwe ham), asperges, groenten van de houtskoolgrill, als apéritief, lauwwarme salades met vis, Chinese keuken (niet te pittig).

**Serveertemperatuur:** 9°C

**Overige informatie:**