

Château de FOSSE - SECHE, AOC Saumur

E.A.R.L. Keller à 49700 BROSSAY

Hugh Johnson's Wijngids 2004, Uitgeverij Het Spectrum : " *LOIRE Oogstjaar 2002 : Beste jaar sinds 1997. Levendig fruit en zuren in de droge witte wijnen. Enkele mooie witte Chenins. Waar de oogst werd beperkt, zijn de rode wijnen sappig en diep van kleur.* "

Guide Hachette heeft een andere mening (op 20 punten) :

	WIT	ROOD
2002	10	14
2003	17	15
2004	10	14

AOC Saumur ligt uitgestrekt over 36 gemeenten en beslaat een oppervlakte van 2735 hectare wijngaarden. Het merendeel van deze productie belandt in schuimwijn : in het jaar 2004 86.169 hectoliter schuimwijn,

Tegenover 21.000 hectoliter witte wijn
En 55.065 hectoliter rode wijn.

De gemeente Brossay ligt op 15 km ten zuiden van het stadje Saumur. In september 2005 maakte ik kennis met Guillaume Pire, afkomstig uit Namen, zoon van mevrouw Françoise LOUIS, die een tweede huwelijk aanging met een Zwitserse dokter in de oenologie, Guillaume KELLER. Onder impuls van deze stiefvader volgde Guillaume Pire een opleiding tot oenoloog in het Franstalige deel van Zwitserland, Vallais.

Nadat zij een wijngaard exploiteerden op Madagascar vestigde deze familie zich in november 1998 in de Loirestreek, in de AOC Saumur, op Château de Fosse Sèche. Dit domein is 45 hectare groot, waarvan

20 hectare landbouwgrond met graan- en maïsteelten,

enkele percelen voorbehouden voor de bijteelt met niet minder dan 45 korven

15 à 16 hectare wijngaarden, beplant met wijnstokken van 40 jaar oud van volgende variëteiten :

Cabernet Franc 8 hectare

Cabernet Sauvignon 3 à 4 hectare

Chenin 3,5 à 4 hectare

Chardonnay 0,5 hectare.

De wijngaarden van Château de Fosse Sèche liggen geïsoleerd van andere wijngaarden in de buurt. Dit is belangrijk omdat de reconversie naar pure bioteelt op die manier niet kan bedreigd worden door sproeipraktijken van één of andere gebuur.

Het rendement op Château de Fosse Sèche ligt tussen de 8 hectoliter en 32 hectoliter per hectare, wat een gemiddelde jaarlijkse oogst oplevert van 40.000 à 50.000 flessen. De productie verloopt zo natuurlijk mogelijk, zonder chaptalisatie of toevoeging van tannines of andere hulpmiddelen. Ondanks de bescheiden omvang van de wijnproductie wordt gestreefd om het authentiek karakter van de verschillende percelen maximaal te valoriseren, wat resulteert in 7 verschillende crus, 3 witte en 4 rode.



WIT

Saumur blanc sec 2004 Arcane : opbrengst 40 à 45 hl / ha. Leeftijd van de wijnstokken : 4 à 45 jaar.
Geoogst half oktober.

Géén vatrijving maar wel in inoxkuipen.

Minder dan 10.000 flessen.

Saumur blanc Tris de la Chapelle 2004 : opbrengst 10 hl / ha

Wijnstokken van 30 jaar oud.

natuurlijk alcoholgehalte van 13,5 tot 16,45°.

gisting en rijping op houten vat, van november tot november,

waarvan de helft nieuwe vaten en de helft vaten van één gebruik.

Bewaarpotentiëel : 20 à 25 jaar.

La Margelle 2004 : 100 % Chardonnay. Wijnstokken 15 jaar oud. Rendement : 24 hl / ha.

Geen AOC, wel Vin de Pays du Jardin de France.

Geoogst op 3 november 2004. Gisting op lage temperatuur. 1 jaar vatrijving.

Bewaarkracht : 10 à 15 jaar. Schenken bij 12 ° à 14 °.

ROOD

Saumur rouge 2003 : assemblage van Cabernet Franc 60 % en Cabernet Sauvignon 40%.

Leeftijd van de wijnstokken: 30 à 50 jaar. Opbrengst 32 hl / ha.

Geen vatrijving. Bewaarpotentiëel : 5 à 10 jaar.

Saumur Champigny 2003 : 100 % Cabernet Franc van wijnstokken +- 20 jaar oud. Opbrengst : 25 hl / ha.

Druiven afkomstig van een andere terroir, gelegen 20 km verder in de

gemeente Parnay. Rijping in inoxkuipen. 5 jaar bewaarkracht.

Saumur La Clef de Voûte 2003 : opbrengst 27 hl / ha. Wijnstokken 40 jaar oud.

Samenstelling: 80 % Cabernet Franc

20 % Cabernet Sauvignon

Rijping gedurende één jaar op vaten van 2, 3 of 4 keer gebruikt.

Bewaarkracht : 10 jaar.

Saumur Réserve du Pigeonnier 2002 : opbrengst 15 hl / ha van de oudste wijnstokken : 40 à 60 jaar.

Samenstelling : 80 % Cabernet Franc

20 % Cabernet Sauvignon

Geoogst tussen 15 en 23 oktober.

Eerst één jaar vatrijving, nadien 1 jaar in cuve sur lies.

Niet gefilterd. Bewaarkracht 20 à 25 jaar.

Productie tussen de 5.000 en 10.000 flessen, afhankelijk van de oogst.

2003 : Productie minder dan 5.000 flessen.

Zilveren Médaille op Concours Mondial Brussel 2006.

Château de Fosse-Sèche

