



**Ruoka:** Äyriäiset, Kala

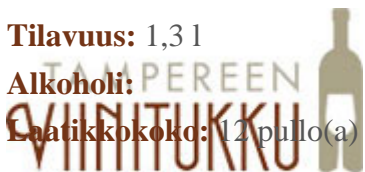
**Tuotenro:** 1540111

**Viivakoodi:** 3289810002252

**Tilavuus:** 1,3 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** 12 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)

# Sancerre Sur Le Fort 2017

Organic, Valkoviini / Rypäleet: Sauvignon Blanc

23.70 €

## *Kuvaus*

Tämä kaunis Sancerre tulee pieneltä neljän hehtaarin palstalta, kalkkikiven hallitsemalta ylätasangolta. Sur le Fort -palstalla köynnökset ovat noin 10-vuotiaita ja tuotto on keskimäärin 50 hl/ha. Viinirypäleet puristetaan erittäin hellävaroin pneumaattisesti ja viini käytetään ruostumattomassa teräksessä perinteisesti sakan kanssa. Viini on kauniin sitruunankeltainen. Tuoksu raikas, sitruunainen, mukana rahkaa ja luontaista kerman tuntua. Maku hedelmäinen, karviaista, olkea ja timjamia. Loppumaku erittäin eloisa ja suussa sulava. Loistava, perinteinen äyriäisviini.

## *Tuottaja*

## Domaine Fouassier

Fouassierin viinitilan ovat luoneet useat sukupolvet. Tällä hetkellä 9. ja 10. sukupolvien mukana jatkuu alkuperäisten perustajien osaaminen ja kunnioitus alueen maaperään ja ilmasto-olosuhteisiin. Nämä perinteet linjaavat toiminnot kellarissa ja viiniköynnösten keskellä ja tuottavat lopputuloksena suuret Sancerre -viinit. Terroirin kunnioittaminen on eettinen kysymys Domaine Fouassierin mukaan. Nykyaikana, jolloin viininvalmistukseen liitetään yhä enemmän teknologiaa ja standardeja, Domaine Fouassier mieluummin suunnittelee viinejä, jotka heijastavat terroiria ja siihen liittyvää alkukantaisuutta. Viinikäyminen on perinteistä ilman keinotekoisia lisäaineita, joiden sanotaan olevan aromaattisia. Tämä ei suinkaan tarkoita innovatiivisuuden puutetta. Kellareissa yhdistyvät perinteet ja nykyaika, jotka sopivat viininvalmistuksen nykyisiin vaatimuksiin.

Sadonkorjuun ja puristamisen jälkeen kaikki rypälemehut ovat erillään. Ne myös vinifoidaan erikseen, jokainen tarha omana tuotteenaan. Tämän seurauksena Fouassier pystyy tarjoamaan asiakkailleen monipuolisen valikoiman Sancerre -viinejä erittäin erilaisista terroireista: savi-kalkkipitoisista, kalkkipitoisista ja piin hallitsemista maaperistä.

Fouassierin perhe on yksi vanhimmista viininviljelijäperheistä Sancerren kaupungissa. Tilan voimakas kehittäjä, Jules Fouassier, oli yksi Sancerren 500 viininviljelijästä ennen Phylloxera-krisiin iskemistä alueelle. Kirvatuhojen jälkeen hän istutti köynnöksiä Clos Paradis -tarhalle vuonna 1902. Hän mullisti viinitarhatyöskentelyä harventaen perinteisiä rivivälejä ja käyttämällä kuparia ja sulfiittia ehkäistäkseen homeiden vaikutuksia. Julesin poika Gustave jatkoi isänsä työtä opiskelemalla enologiaa ja kehittämällä tilan toimintaa. Gustave sairastui vakavasti 1920-luvun puolivälissä, ja hänen jälkeläisensä Raymond alkoi työskennellä viiniköynnösten parissa ollessaan ainoastaan 13-vuotias. Vuonna 1958

Raymond Fouassier osti ensimmäisen Bobard –traktorin ja lisätäkseen uutta teknologiaa hän joutui myymään Bijoux:n, tilan viimeisen työhevosen.

Vuonna 1966 Pierre Fouassier, Raymondin vanhin poika, aloitti työskentelyn tilalla opiskeltuaan viinialan lukiossa, Beaunessa. Vuonna 1971 tilan vahvuuteen tuli mukaan myös Jean-Michel, Pierren nuorempi veli. Hän on opiskellut erityisesti viiniköynnöksiin ja kellarityöskentelyyn liittyviä uusia kehitysalueita.

Uuden vuosisadan alussa perheen kymmenes sukupolvi saapui yhtiöön. Jean-Michelin poika Benoit vuonna 2000 sekä Pierren poika Paul, vuonna 2001.

Fouassierin viinitilalla ei käytetä mitään kemiallisia lannoitteita.

Maanparannusaineet, joita käytetään kohtuullisesti jokaisella tarhalla, ovat 100 % luonnollisia ja sertifioituja käytettäväksi biologiseen maatalouteen. Tuottoa ja laatua ohjataan karsimisella. Sairauksien torjunnassa on tärkeää ennakointi ja luonnonmukaisuus.

Kellarit on rakennettu vuonna 1972. Tällöin tilan vanhat kellarit 1500-luvulta Sancerren kaupungin keskustassa tulivat liian pieniksi laajenevan tuotannon myötä.