Fosse-Sèche mousseux rosé brut nature -il etait une fois...-

Loire met ziel, geschiedenis en een stevige hoek af

Fosse-Sèche is zo'n domein dat perfect past binnen de filosofie van Start2Taste: wijnen met karakter, gemaakt door mensen die niet zomaar wijn produceren, maar een levend landschap vertalen naar het glas.

Het domein ligt in **Vaudelnay**, ten zuiden van **Saumur**, in het hart van de Loire. Dit is het land van **Chenin Blanc** en **Cabernet Franc**, maar bij Fosse-Sèche proef je vooral iets anders: energie, natuur, stilte, spanning en pure precisie.

En die plek heeft geschiedenis. Minstens **800 jaar geleden** werden hier al wijngaarden aangeplant door Benedictijnse monniken. Op het domein vind je vandaag nog één van de oudste cuves van Frankrijk terug, samen met restanten van een 15de-eeuwse kasteelmuur, een oude oven, een kapel en een duivenhok uit dezelfde periode. Fosse-Sèche is dus geen wijndomein dat gisteren is ontstaan. Het is een plek met wortels. Letterlijk en figuurlijk.

Belgische roots in de Loire

Vandaag wordt Fosse-Sèche gedragen door **Adrien en Guillaume Pire**, tweelingbroers die oorspronkelijk uit **Namen** komen. Guillaume volgde een opleiding tot oenoloog in **Valais**, het Franstalige deel van Zwitserland, een regio die bekendstaat om haar precisie, bergenergie en grote witte wijnen.

Voor ze in de Loire neerstreken, exploiteerde de familie zelfs een wijngaard in **Madagaskar**. In november 1998 vestigden ze zich uiteindelijk op **Château de Fosse-Sèche**, in de AOP Saumur. Een bijzondere reis, maar het

resultaat klopt: een domein waar Belgische koppigheid, Zwitserse precisie en Loire-terroir elkaar vinden.

Meer dan wijn alleen

Château de Fosse-Sèche is in totaal ongeveer **45 hectare** groot. Daarvan is slechts **15 à 16 hectare** aangeplant met wijngaarden. De rest blijft bewust ruimte voor natuur: bomen, hagen, bloemen, dieren, insecten en water.

Een deel van het domein is zelfs voorbehouden voor **bijenteelt**, met niet minder dan **45 bijenkorven**. Dat zegt eigenlijk alles over de filosofie hier. De wijngaard is geen fabriek, maar een ecosysteem.

Wat Fosse-Sèche bovendien bijzonder maakt, is dat de wijngaarden vrij geïsoleerd liggen van andere wijngaarden in de buurt. Dat is enorm belangrijk voor hun biologische aanpak: er is veel minder risico op vervuiling door sproeipraktijken van buren.

Lage rendementen, grote expressie

Bij Fosse-Sèche draait het niet om volume, maar om expressie. De rendementen liggen bijzonder laag, tussen ongeveer **8 en 32 hectoliter per hectare**. Dat levert jaarlijks gemiddeld slechts **40.000 à 50.000 flessen** op.

Alles gebeurt zo natuurlijk mogelijk. Er wordt niet gewerkt met chaptalisatie, er worden geen tannines toegevoegd en er wordt zo weinig mogelijk gecorrigeerd of gestuurd. Geen make-up, geen trucjes, geen opgeblazen stijl. De bedoeling is duidelijk: het authentieke karakter van elk perceel maximaal laten spreken.

De stijl van Fosse-Sèche

De witte wijnen, vaak op basis van **Chenin Blanc**, combineren spanning met diepgang. Ze hebben fraîcheur, textuur, mineraliteit en een bijna mysterieuze gelaagdheid. Geen simpele fruitbommetjes, maar gastronomische wijnen die openbloeien aan tafel.

De rode wijnen, op basis van **Cabernet Franc** en soms Cabernet Sauvignon, zijn verfijnd, sappig en puur. Geen zware, logge Loire, maar wijnen met beet, frisheid en wilde elegantie. Ze hebben fruit, kruidigheid, spanning en vooral veel drinkplezier.

Waarom Start2Taste fan is

Fosse-Sèche maakt wijnen die je niet in één zin kan uitleggen. En net daarom houden wij ervan. Dit zijn flessen voor mensen die graag ontdekken, proeven, vergelijken en opnieuw inschenken omdat er telkens iets nieuws gebeurt.

De wijnen behoren voor ons tot de meest pure en zuivere expressies van de Loire. Ze hebben de precisie van grote Saumur, de energie van natuurwijn en tegelijk de sérieux van een domein dat perfect weet waar het mee bezig is.

Dit is geen modeverschijnsel. Dit is wijn met wortels, visie en ziel.

Fosse-Sèche is Loire voor wie niet op zoek is naar de meest voorspelbare fles, maar naar absolute terroirexpressie.

KARAKTER

Land	Frankrijk
Regio	Loire
Subregio	Anjou-Saumur
Appelatie	vin mousseux
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+10 jaar
Serveer temp.	8-10°C
Bodemsoort	silex / ijzer
Druiven	chenin, cabernet sauvignon, cabernet franc

SMAAKBESCHRIJVING

Heel complex en strak, mineraal en zuiver met een zeer lange vineuze afdronk. TOP!

VINIFICATIE

methode ancestrale

OVER DE WIJNGAARD

De wijngaarden liggen op een plateau met silex, grind en licht kleihoudende bodems. Opvallend: hier zit geen klassieke Loire-kalkbodem zoals in veel andere delen van Saumur. Dat geeft Arcane zijn eigen, aparte profiel: strak, mineraal, rechtlijnig en toch vol spanning.

De wijngaarden liggen bovendien vrij geïsoleerd van andere wijngaarden. Dat is een grote troef voor de biologische en biodynamische aanpak van het domein. Er is veel minder invloed van omliggende sproeipraktijken, waardoor Fosse-Sèche zijn pure manier van werken consequent kan doortrekken.

De rendementen zijn laag, de biodiversiteit is enorm belangrijk en de wijnstok wordt gezien als onderdeel van een groter ecosysteem. Geen industrie, maar levende landbouw.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

apero

WAAROM DEZE WIJN

Omdat Fosse-Sèche wijnen maakt die de Loire doen fluisteren in plaats van roepen – intens, zuiver en vol energie. Gelegen op een unieke silex terroir, werkt dit domein volledig biodynamisch en met een radicale visie: minimale interventie, maximale expressie.

Hun wijnen combineren diepte, spanning en finesse waardoor ze geliefd zijn bij topchefs en connaisseurs wereldwijd. Een fles Fosse-Sèche is geen alledaagse Loire, maar een levende wijn die je telkens opnieuw verrast.