

PATRICK PIUZE

Patrick Piuze is geboren in januari 1973 te Quebec, Canada. Hij was de derde zoon van een familie uit de middenklasse, die niets met wijn of wijnproductie te maken had.

Op zijn achttiende ontmoette Patrick **Marc Chapoutier**, die voor hem een echte springplank betekende naar zijn verdere beroepsleven en die hem hielp bij het opstarten van zijn wijnproductie activiteit.

Dankzij Chapoutier reisde Patrick de wereld rond en werkte hij in diverse wijnhuizen in Australië, Zuid-Afrika en Israël. Later keerde hij terug naar Quebec en startte in het centrum van Montreal de wijnbar " Le Pinot Noir ".

Zijn twee jaar ervaring in de horeca en wijnwereld brachten hem een eigen visie op wijnproeven op, maar diep van binnen wilde hij vooral terugkeren naar de wijngaarden en -kelders.



In de zomer van 2000 verliet Patrick Montreal en trok hij naar de Bourgogne-streek, een van de mooiste wijnregio's van Frankrijk. Hij trad in dienst bij **Olivier Leflaive** in Puligny-Montrachet. Na een korte opleiding in Beaune aan het CFPPA (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole) werd hij ingezet bij de vinificatie van de Chabliswijnen van Leflaive. Hier leerde hij de knepen van het vak.

Vier jaar later trok hij naar La Maison Verget, waar **Jean-Marc Guffens** hem de passie voor het terroir bijbracht. Zo verwierf Piuze zijn reputatie als een uitstekend wijnmaker.

Zijn uitstekende faam deed hem een jaar later belanden bij **Jean-Marc Brocard** als keldermeester.

Het was dan dat Patrick de belangrijkste beslissing van zijn leven nam: op 1 juli 2008 richtte hij zijn eigen wijnmakerij op, wat voor hem een echte uitdaging was.

Voor Patrick Piuze is er echt een verschil tussen "wijnboer" en "wijnmaker"... Zelf heeft hij geen wijngaarden in eigendom. In de loop van de afgelopen jaren heeft Piuze een enorme kennis verworven en een hechte relatie met diverse boeren opgebouwd. Hij weet enkele van deze boeren te overtuigen om een langdurige samenwerking met hem aan te gaan.. Dankzij deze filosofie beschikt hij over zeer kwaliteitsvolle druiven van de beste Chablis-wijngaarden van oude wijnstokken. Hij adviseert bij de teelt en laat de stokken streng terugsnoeien. Als compensatie betaalt hij de boeren naar oppervlak, zodat ze geen belang hebben veel te produceren. Het oogsten verzorgt Piuze zelf en dit gebeurt volledig handmatig (een zeldzaamheid in de Chablis). De vinificatie en rijping is traditioneel (met gebruik van natuurlijke gisten) en rijping vindt (met uitzondering van de gewone Chablis) plaats op eerder gebruikte

kleine houten vaatjes. De wijnen worden na zo'n 14 tot 16 maanden zonder filtering gebotteld. Het resultaat is indrukwekkend en gelijk al behoren de wijnen van Patrick Piuze tot de top in de Chablis.

Zo produceert hij een gevarieerd assortiment van Chablis-wijnen, Grands Crus Chablis (6 waaronder 'Les Preuses' en 'Grenouilles') en 11 Premiers Crus Chablis, goed voor een productie van ongeveer 110.000 flessen.