Matthias Planchon

Sancerre blanc "Les Herses" AOC

, 750 ml

France,

9950410001

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	5.2 g/l

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Koreanisches frittiertes Huhn mit Gochujang

(Geflügel)

Garnelen-Quiche mit Lauch

(Meeresfrüchte)

Glasnudeln mit kurz im Wok geschwenktem Frühlingsgemüse

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 18.10.2022

Information zum Wein:
Les Herses ist eine insgesamt zwei Hektar umfassende Lage mit Ton und Silex in Ménétreol-sous-Sancerre. Von Les Herses besitzt Planchon 0,98 Hektar – die auch in Teilen mit Pinot Noir bestockt sind – mit einer Ausrichtung nach Südosten. Die Sauvignon Blanc-Reben sind im Durchschnitt 45 Jahre alt, mit einer Dichte von 7.700 Stöcken/Hektar gepflanzt und erbringen um die 50 hl/ha. Nach der Handlese werden die Trauben langsam in einer pneumatischen Presse gepresst und bei einer Temperatur von unter 10 °C für ca. 36 Stunden vorgeklärt. Dann erfolgt die spontane Gärung zu 70 % im Edelstahltank und zu 30 % in 500-Liter-Fässern. Der Ausbau auf der Feinhefe findet in den gleichen Behältern statt, und zwar über einen Zeitraum, der je nach Jahr variiert. Im Durchschnitt sind es zehn bis zwölf Monate. Die Abfüllung geschieht dann nach dem Mondzyklus.

Farbe:
intensives Strohgelb

Nase:
Der *Les Herses 2020* präsentiert sich von Beginn an offen und einladend. Er erinnert an Jasmin, Geißblatt und weißen Tee in Verbindung mit einer leicht exotischen Note von Ananas und einem Hauch von Guave. Dazu kommen zitrische Noten und – am deutlichsten – Kräuter und Gestein mit ein wenig Petrichor und einem Touch Minze.

Gaumen:
Am Gaumen wirkt der Sauvignon Blanc saftig, reif und kraftvoll mit einer klaren Tiefe und Komplexität in der Frucht, verbunden mit einer cremigen Textur und einem ganz leichten Holzeinfluss. Hier zeigt sich eine Mischung aus Blüten, Weißen Johannisbeeren, knackigen Äpfeln und Birnen, Stein und Rauch. Die Säure ist präzise und klar. Sie prägt den Wein, der trotz der Kraft niemals zu opulent, sondern immer geschliffen wirkt und in ein langes, intensives und elegantes Finale führt.