Matthias Planchon

Sancerre rouge "Les Herses"
AOC

2020, 750 ml

Frankreich, Loire

9950410007

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	4.7 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Saumon à la Pincée – Confierter Lachs in Rotweinbutter (Fisch)

Rehrücken in der Kakaokruste mit Brombeer-Jus (Wild)

Geschmorte Kräuterseitlinge auf Beluga-Linsen-Ragout (Vegetarisches)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

Information zum Wein
Les Herses liegt in der Gemeinde Ménétreol-sous-Sancerre und erstreckt sich über 3,5 Hektar auf feuersteinhaltigem Lehmboden mit sandigem Untergrund. Matthias Planchon besitzt 0,98 Hektar von Les Herses. Die teilweise mit Pinot Noir bepflanzten, nach Südosten ausgerichteten Reben sind durchschnittlich 70 Jahre alt und mit 7.700 Rebstöcken pro Hektar gepflanzt. Matthias Planchon entrappte die roten Trauben des Jahrgangs 2022 voll-ständig. Die Rotweine reiften ein Jahr auf der Feinhefe in 228-Liter-Fässern. Anschließend ruhten die Weine ein weiteres Jahr in Edelstahltanks, bevor sie unfiltriert, dem Mondzyklus entsprechend, abgefüllt wurden.
Farbe
Kirschrot mit mittlerer Transparenz

Nase
Der "Les Herses" Sancerre rouge 2022 ist ein wunderbarer Hermaphrodit. Er erinnert zugleich an Chinon und Beaune, an Cabernet Franc und Pinot aber de facto ist es reinsortiger Pinot, was am Gaumen auch viel deutlicher wird. Im Duft findet man ein wunderschönes Bukett von Kirschen, Kirschkernen, Cranberrys und Cassis, von Zeder, Laub, mediterranen Kräutern und etwas Tabak. Das ist die pure, noch ein wenig wilde Frische und Finesse.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Wein saftig, fein und elegant. Immer noch straff, ja geschliffen mit einer frischen Säure und kühlen Mineralität, aber gleichzeitig mit feiner Frucht, einer kreidig-cremigen Textur und einer raffinierten Tanninstruktur. Wie "Hautes Côtes" auf bestem Niveau. Ein Sancerre-Pinot von einem, der sein Handwerk im Burgund gelernt hat.