Matthias Planchon

Sancerre blanc "Le Paradis"

AOC

2020, 750 ml

Frankreich, Loire

9950410003

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Mit Limette, Dill und Wacholder gebeizter Wildlachs (Fisch)

Krabben-Bisque mit Austern (Meeresfrüchte)

Bouchot-Muscheln mit Olivenöl und Pfeffer (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

Information zum Wein
Le Paradis ist eine insgesamt 14 Hektar umfassende Lage mit Oxford-Kalkstein und Lehmauflage in Sancerre. In diesem Weinberg besitzt Planchon 0,9 ha mit einer Ausrichtung nach Süden. Die Weinreben sind im Durchschnitt 55 Jahre alt, mit einer Dichte von 7.700 Stöcken/Hektar gepflanzt und erbringen um die 45 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 2020er Sancerre "Le Paradis" wirkt nach längerer Reifezeit noch straighter und präziser als zu Beginn. Es ist sogar noch etwas mehr Reduktion im Spiel. Idealerweise also gibt man den Wein in die Karaffe. Es ist ein kühler, fester Sauvignon Blanc mit feinem Duft von Jasmin und Ginster, Weißen und Schwarzen Johannisbeeren, Reineclauden, Zitronen, Limetten und Melisse. Dazu kommen Anklänge von Flechten auf Gestein und ein wenig Holz.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der "Sancerre" lebendig, druckvoll und wiederum sehr direkt und klar. Ein schnörkelloser Wein in Bezug auf die Aromatik, die beim Sauvignon Blanc ja gerne mal etwas laut werden, der aber gleichzeitig über eine beeindruckende strukturelle Tiefe und Intensität sowie Länge verfügt.