

'Les Hersees' Sancerre Silex 2018

Domaine Gitton Père & Fils



In diesem Sancerre verbinden sich mineralische Feuerstein-Noten mit einer herrlich eleganten Frucht. Für diese Komposition wandern 93 Punkte an die Loire.

Weintyp	Weißwein
Produzent	Domaine Gitton Père & Fils
Region	Loire
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2024
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Punkte Gilbert & Gaillard

"Hellgoldene Farbe mit hellen Silberreflexen. Seidige mineralische Nase, mit einem Aromen von Zitrusfrüchten und wilden Blumen. Am Gaumen sehr lebendig, mit pulsierender Säure und Frische. Sinnlicher Abgang mit rauchiger Mineralität."

91/100 Punkte Wine Enthusiast

"Harvest by hand. Pneumatic pressing. Clearing by cold sedimentation of the juice. Spontaneous fermentation (with indigenous yeasts) in large oval 30 hl Croatian oak casks. Aged 10 months."

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Mit ihrer akribischen Terroir-Arbeit prägte die Domaine Gitton die großen Winzer des Loire-Tals. Einer von ihnen war der legendäre Didier Dagueneau, der 2008 viel zu früh nach einem Unfall starb, dessen Sauvignon Blanc-Weine aber noch immer zu den Meilensteinen

Frankreichs gehören. Dass Dagueneau sich von der Domaine Gitton derart inspirieren ließ, kommt nicht von ungefähr. Denn Pascal Gitton und seine Frau Denise sowie Tochter Chanel arbeiten das Terroir geradezu in Perfektion heraus. Und das bei jeder einzelnen Parzelle ihrer 33 Hektar umfassenden Rebfläche.

Die Böden in Sancerre und Pouilly-Fumé sind entweder vom berühmten Silex (Feuerstein) oder von Kalk geprägt. Gearbeitet wird ausschließlich per Hand - und das auch noch konsequent nachhaltig. Bei dem 'Les Herses', dessen Sauvignon Blanc-Trauben aus den besten Sancerre-Lagen stammen, ist der Name deswegen Programm. Übersetzt bedeutet er "Eggen". Genau mit diesem gezinkten Gerät wird bei Gitton der Boden manuell aufgelockert, damit sich die Reben noch wohler fühlen. Das ist Handwerk im besten Sinne, das nicht nur uns, sondern auch Gilbert&Gaillard begeistert, die die 2018er-Edition mit 93 Punkten belohnen.

Tasting Note

Hier hat man tatsächlich Terroir pur im Glas. In der Nase begeistert die wunderbare Feuerstein-Mineralik, zu der sich Anleihen von Golden Delicious und Zitrone gesellen. Letztere sorgt am Gaumen dann auch direkt für einen herrlichen Frischekick. Durch den Ausbau im großen Holz ist die Struktur wundervoll schmelzig und cremig, während die Mineralik für eine ungemein lebendige Spannung sorgt. Was für ein herrlich knackiger, tief intensiver und komplexer Sauvignon Blanc.

Passt zu

Gegrillter Fisch oder im Sud gegarte Meeresfrüchte sind zu diesem Sauvignon Blanc ein echter Hit. Aber auch eine Anitpasti-Platte macht sich ganz hervorragend dazu.

Weingut

Mitten in der berühmten französischen Weinregion Centre-Val de Loire liegt das kleine 300 Seelen-Örtchen Ménétréol-sous-Sancerre. Hier gründete Marcel Gitton seine nach ihm benannte Domaine im Jahr 1945 mit gerade mal einem halben Hektar Rebfläche. Heute ist die Domaine Gitton Père & Fils vor allem bekannt für ihren vom berühmten Feuersteinboden geprägten Sauvignon Blanc von der Loire.

Vinifikation

'Les Herses' Sancerre Silex 2018 von der Domaine Gitton wird zu 100 % aus Sauvignon Blanc vinifiziert. Die Reben wachsen in einer 0,8 Hektar großen Parzelle auf einem von Feuerstein geprägtem Boden und sind zwischen 39 und 59 Jahre alt. Nach der Handlese wurden die Trauben pneumatisch gepresst und der Saft durch eine kalte Sedimentation geklärt. Die Fermentierung mit weinbergseigenen Hefen fand in 30 Hektolitern fassenden, ovalen Holzfässern aus kroatischer Eiche statt. Dort reifte der Wein auch für 10 Monate, bevor er auf die Flasche kam.