

'Galinot' Sancerre Silex 2020

Domaine Gitton Père & Fils



Die Domaine Gitton hat bereits dem großen Didier Dagueneau als Vorbild gedient. Ihre Sancerre von den Silex-Böden der Loire gelten unter Experten als Benchmark der Region. So auch der 'Galinot', der zum Teil in slowenischer Eiche reifte.

Weintyp	Weißwein
Produzent	Domaine Gitton Père & Fils
Region	Loire
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Es ist die Feuerstein-Auflage, die den Boden in der legendären Loire-Appellation Sancerre so berühmt gemacht hat. Silex! Ein Begriff, der Weinliebhabern ein Funkeln in die Augen zaubert. Denn der Feuerstein-Touch verleiht gerade dem Sauvignon Blanc das gewisse Extra an substantieller Tiefe und Komplexität - ohne dass die frische Fruchtigkeit dabei zu kurz kommt. Mit solch einem Terroir muss man aber auch umgehen können. Für die Familie Gitton ist das eine Leichtigkeit, denn sie gelten schon seit Generationen als waschechte Silex-Spezialisten, die die Arbeit von Winzer-Ikonen wie Didier Dagueneau entscheidend prägten.

Der Sauvignon Blanc 'Galinot' gehört ganz eindeutig zu den großen Weinen des kleinen Familienbetriebs. Die Trauben für diesen Traum von Sancerre stammen von über 60 Jahre alten Rebstöcken, die von den Gittons ebenso liebevoll wie akribisch in aufwendiger Handarbeit gepflegt werden. Nicht minder gewissenhaft geht es dann im Keller weiter, wo nur weinbergseigene Hefen verwendet werden. Der Zusatz von Enzymen ist dagegen ein großes Tabu. Schließlich sollen alle Weine ihren ganz eigenen Charakter entwickeln können. Wer jetzt denkt, dass solche brillanten Weine automatisch ein Vermögen kosten müssen, der irrt

gewaltig. Denn trotz ihrer strahlenden Vorbildfunktion gilt die Domaine Gitton nach wie vor als absoluter Geheimtipp von der Loire. Das merkt man dann auch beim Preis. Denn beim großen Didier Dagueneau hätte so ein Wein locker über 100 Euro gekostet. Für den 'Galinot' muss man noch nicht einmal ein Drittel lohnen!

Tasting Note

Dass hier Feuerstein mit im Spiel ist, kann man direkt riechen: Herrlich mineralisch kommt dieser Sauvignon Blanc daher. Aber auch Aromen von saftiger Aprikose, süßem Golden Delicious, reifer Ananas und auch Safran sind eindeutig wahrnehmbar und machen auf den ersten Schluck neugierig. Am Gaumen beeindruckt der 'Galinot' mit ordentlich Druck und einer ebenso komplexen wie auch fein herausgearbeiteten Struktur. Fruchttige Frische und elegante Mineralität ergänzen sich hier ideal und lassen die Zunge vor Spannung und Finesse vibrieren. Und dann erst das schier unendliche und salzige Finish. Ein großer Genuss.

Passt zu

Solch ein komplexer Sauvignon Blanc ist eine ideale Begleitung für Krustentiere aller Arten. Aber auch gegrillter Fisch oder ein asiatischer Algensalat sind dazu ein Gedicht.

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

Der 'Galinot' Sancerre Silex 2020 der Domaine Gitton wird zu 100 % aus Sauvignon Blanc vinifiziert. Die gerade einmal 0,8 Hektar große Parzelle in Ménétréol-sous-Sancerre beherbergt die 1959 gepflanzten Rebstöcke, die tief in den Silex-Boden wurzeln. Nach der Handlese wurden 75 % der Trauben für zehn Monate in 30 Hektoliter fassende ovale Bottiche aus slowenischer Eiche vinifiziert. Die anderen 25 % wurden für 10 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut. Danach wurde der Wein im Edelstahltank cuvettiert und ruhte dort auch für weitere 12 Monate, bevor er abgefüllt wurde.