

MIDDENDORFwein-expertise



Sancerre blanc Cuvée Genèse 2017

Domaine Jean-Max Roger: Die Brüder Etienne und Thibault Roger haben im Jahre 2004 das mit 26 ha Rebfläche ausgestattete Familienweingut übernommen und die Erfolgsgeschichte einfach weitergeschrieben. Schon der Vater Jean-Max wurde von Weinpapst Robert Parker als „excellent producer“ beschrieben. Basis für die Qualität sind neben akribischer Weinbergsarbeit das Portfolio an Weinbergen. Vor allem im Bereich Sancerre besitzt das Weingut Parzellen in renommierten Crus wie Le Grand Chemarin, Le Clos Cerveau und Saint Martin, um die Etienne und Thibault schon mal benediet werden. Die Weinberge profitieren von der Südausrichtung und den kalkreichen Böden, in die sich die Wurzeln der Reben graben können. So entsteht die Salzigkeit, Finesse und Textur mit der sich die feinen und ausgewogenen Fruchtaromen verweben können. Hier ist Sauvignon Blanc eben kein lauter Wein, sondern eleganter Speisebegleiter. Die Weinbereitung ist puristisch gestaltet. Man versucht mit Spontangärung zu arbeiten und lässt den Weißweinen ausreichend Zeit, um auf der Hefe zu reifen. So wird der Textur noch etwas Gewicht und Schmelz mit auf den Weg gegeben. Die Weine von Jean-Max Roger gehören zweifellos zum Besten was die Region zu bieten hat.

Region: Die Loire ist der längste Fluß Frankreichs. Auf seinem Weg zum Atlantik zieht die Loire an vielen berühmten Appellationen vorbei. Die zwei bekanntesten sind zugleich die Heimat des Sauvignon Blanc: Sancerre und Pouilly Fumé. Hier wird die Rebsorte in einer anderen Stilistik erzeugt als beispielsweise in Neuseeland. Während es einfach ist die Weinbereitung so zu handhaben, dass die intensiven Fruchtaromen des Sauvignon Blanc den Geschmack dominieren, haben die Winzer der Loire ein anderes Bild im Kopf. Hier steht immer noch das Terroir im Vordergrund und die Rebsorte nimmt die Position des Mittlers ein. So entstehen vielschichtige, mineralisch geprägte Weine die nicht nur im Duft überzeugen, sondern auch den Körper haben, um als Essensbegleiter fungieren zu können.

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorten: 100% Sauvignon Blanc

Weinbereitung: Spontanvergärung in Edelstahltanks, min. 6 Monate Hefelager

Analysedaten: 13,0 % Vol.

Beschreibung: Der Wein stammt aus der Cru-Lage „Le Grand Chemarin“, die zu den besten der Appellation Sancerre gehört. Die extrem kalkhaltigen Böden prägen diesen Sancerre der Spitzenklasse. Aromen von Meersalz, weiße Mandeln, reifen Quitten und Stachelbeeren sowie Anis, Zitronenmelisse und Limonenblätter. Am Gaumen kraftvoll, mit cremig-kreidiger Textur und fast salzig wirkendem mineralischem Eindruck. Die Säure ist angenehm moderat und unterstreicht die seidige Struktur des Weines. Ein dicht gewobener, kraftvoller wie eleganter Weißwein mit langem Nachhall und Reifepotential von 5 – 7 Jahren.

Speiseempfehlung: Ziegenkäse mit kreidigem Teig wie nicht zu weit gereifter Crottin de Chavignol oder Valencay, zu kurzgebratenem Kalbfleisch mit Sauce béarnaise oder zu mit Kräutern und Zitronen gefüllter und geschmorter Poularde.