

Naam van de wijn: Sancerre Cuvée Réserve 'Silex'

Producent: Domaine Serge Laloue

Herkomstbenaming: Sancerre AOC

Druivenras(sen): sauvignon blanc

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het Sancerre wijng gebied bevindt zich circa 200 km onder Parijs en strekt zich uit over 2800 hectares op de heuvels rondom de stad Sancerre. 75% van de productie is wit en wordt gemaakt van de sauvignon blanc druif. De resterende 25% is rood en rosé, gemaakt van de pinot noir druif. Domaine Serge Laloue ligt in Thauvenay, op circa 5 km van Sancerre. De wijngaarden op de zacht glooiende hellingen zijn naar het oosten/zuidoosten georiënteerd, op een rotsachtige bodem met een hoog gehalte aan 'silex' (vuursteen), of op een gemengde bodem van kalk en klei. Het domein van 20 ha is in familiehanden. De oprichters François en Simone kozen begin jaren 30 voor de toen gangbare policultuur (graansoorten, wijngaard, tabak en veeteelt). De zoon, Serge, in het bedrijf sinds 1960, richtte zich steeds meer op wijn, en met succes. 15 ha zijn met sauvignon blanc aangeplant, de rest met pinot noir. Sinds 1990 werd hij bijgestaan door zijn zoon Franck, en sinds 1998 door een van zijn dochters, Christine. Na de plotselinge dood van Serge in 2006, namen zijn beide kinderen het bedrijf over. In de wijngaarden wordt zo milieuvriendelijk mogelijk gewerkt en wordt er alleen gegrepen naar (milieuvriendelijke) bestrijdingsmiddelen als het echt noodzakelijk is. De opbrengst per wijnrank (veel reëler dan per hectare) wordt bewust laag gehouden door middel van extra snoeien en het zaaien van gras tussen de rijen wijnranken. Voor deze specifieke wijn werden de gemiddeld 34 jaar oude wijngaarden voor 100% met gras gezaaid. De bodem bestaat voor 100% uit kiezelhoudende klei met vuursteen (silex).



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden met grote zorg mechanisch geoogst, met een dubbele handmatige controle, op de machine zelf en in de kelders, waarna de druiven pneumatisch worden geperst. Na een natuurlijke bezinkingsperiode van 48 uren op 8°C, volgt de gisting in RVS tanks met temperatuurcontrole (aanvang 16°C, eind 20°C). Na de gisting blijft de jonge wijn op zijn fijne bezinsel (lies) gedurende 8 maanden. Voor het bottelen wordt de wijn met bentoniet geklaard, koud behandeld en gefilterd.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtige licht gouden kleur met een groen zweempje. Delicate neus met aroma's van mirabellen, citrusvruchten, perzik en peer aangevuld met nuances van acacia en kruiden. Fris en zuiver van aanzet, vol, fruitig en filmend op de tong, met een lange finale waarin de frisheid terugkomt. Uitstekend evenwicht tussen suikers, zuur en fruit. Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 5 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: uitstekende wijn voor een ietwat chiquer aperitief. Gastronomisch inzetbaar bij zeevis, coquilles, witvlees en gevogelte in saus en bij halfrijpe tot rijpe geitenkazen. Verrassend als contrasterende wijn bij koud geserveerde vetgemeste ganzenlever.

Smaaktype: fris, elegant, aromatisch en mondvullend.