Matthias Planchon

Sancerre blanc "Le Paradis"

AOC

, 750 ml

France,

9950410009

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Wolfsbarsch-Sashimi mit Pfirsich, Fenchel und Zitronenverbene (Fisch)

Kalbsbries mit heller Zitronen-Jus, grünen Mandeln und Erbsen (Kalb)

Gegrillte Zucchini, Ricotta, Pistazie und Salzzitrone (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.02.2026

Information zum Wein
Le Paradis ist eine insgesamt 14 Hektar umfassende Lage aus Jura-Kalkstein maritimen Ursprungs aus dem Oxfordium (150 Millionen Jahre alt). Der steile Südhang hat nur eine 30 bis 45 cm hohe Auflage mit wenig Humus aber um so mehr Cailottes (gelbliche Kalk-Kiesel und kleine Kalk Platten die leicht zerbrechen). In diesem Weinberg besitzt Planchon 0,9 ha die mit einer Dichte von 7.700 Stöcken/Hektar bestockt sind. Die Reben sind im Durchschnitt 57 Jahre alt. 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 40 % im Edelstahltank und zu 60 % in Amphoren und 600-Liter-Fässern. Der Ausbau auf der Feinhefe findet in den gleichen Behältern statt, und zwar über einen Zeitraum von zwei Jahren. Danach ruhte der Wein ein weiteres Jahr im Edelstahl, bis er nach dem Mondzyklus unfiltriert abgefüllt wurde.
Farbe
intensives Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase
Der 2022er "Sancerre Le Paradis" ist ein expressiv duftiger und floraler Wein, der den solaren Jahrgang widerspiegelt. Man findet hier Orangenblüten, reife weißfleischige und sogar gelbfleischige Früchte zusammen mit zitrischen Noten, Kräutern und weißen Beeren. Charmant, frisch und lebendig.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der "Sancerre" auf eine wunderbare Weise ausgewogen zwischen frischen, knackigen und reifen Aromen, einer lebendigen Säure und feinem Schmelz. Der Wein erinnert an Physalis und Karambole, an Cassis und Holunder, Reineclauden, Grapefruit, Gestein und Kräuter. Dabei verfügt der "Le Paradis" über eine seidige Textur, Saft und ein rundes Mundgefühl, zeigt aber auch die knackige und energiegeladene mineralische Seite des Ganzen.