Matthias Planchon

Sancerre blanc "Chambrates" AOC

, 750 ml

France,

9950410010

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Saibling, roh mariniert, mit Gurke, Dillöl und grünem Apfel (Fisch)

Steinbutt mit Beurre blanc, Zitronenthymian und jungen Erbsen (Fisch)

Fenchel, confiert und gegrillt, mit Mandeln, Zitrone und Estragon (Vegetarisches)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.02.2026

Information zum Wein

Die Lage Chambrates liegt auf einem kühleren Plateau oberhalb von Le Paradis. Auch hier findet man Jura Kalkstein maritimen Ursprungs aus dem Oxfordium (150 Millionen Jahre alt). Im Unterschied zu Le Paradis ist jedoch die Auflage bis zu dreimal so hoch (90 cm), was für eine gute Wasserspeicherfähigkeit sorgt. Zudem sorgt die Exposition zur Sonne für mehr Wärme tagsüber, während die höhere Lage nachts etwas kühler wird. Sie besteht auf feintönigem, eisenhaltigem Ton und ist sehr felsig, reich an Cailottes (gelbliche Kalk-Kiesel und kleine Kalk Platten die leicht zerbrechen) und fossilen Schieferplatten. 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 ruht der Wein ein weiteres Jahr im Edelstahl, bis er nach dem Mondzyklus unfiltriert abgefüllt wurde.

Farbe

intensives Strohgelb

Nase

Der "Chambrates" 2022 präsentiert sich im Duft fein, präzise, straff und kühl. Er lässt gar nicht darauf schließen, dass es sich hier um ein warmes Jahr gehandelt hat. Der Wein ist Ausdruck eines puristischen Ansatzes, der aber nicht karg oder mager, sondern unverfälscht wirkt und von großer Reinheit geprägt ist. Ein Wein mit Anklängen weißer Blüten, zitrischer gelber und grüner Noten, Gestein und Salz mit jodigen und kräuterduftigen Anklängen, aber auch mit einer noblen Zurückhaltung.

Gaumen

Am Gaumen verbindet sich der duftige, helle, zitrische und weißbeerige Ausdruck des Sauvignon Blanc mit einer geschliffenen Säure, Struktur und Textur, einem feinen Holzeinsatz und einer beeindruckenden Tiefe. Wenn man hier von „burgundisch“ spricht, liegt man sicher nicht falsch, denn die Dichte und Vielschichtigkeit verbindet sich hier mit Eleganz, einer genau definierten Fülle und einer angenehmen Form von Unbeschwertheit.