Matthias Planchon

Sancerre rouge "Tirrepeine"

AOC

, 750 ml

France,

9950410011

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kalbsbries "Grenobloise" mit Kapern & Zitrone (Geflügel)

Gebratener Radicchio Tardivo mit Linsen & Walnuss (Vegetarisches)

Steinbutt "Rôti" mit Meeresalgen-Butter (Vegetarisches)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.02.2026

Information zum Wein

Die Lage Tirrepeine hat einen hohen Silex-Anteil und liegt nach Osten ausgerichtet auf 300 Meter Höhe. Matthias Planchon entrappte die roten Trauben des Jahrgangs 2022 vollständig.

Sie wurden ein Jahr lang in 228er-Fässern auf der Feinhefe ausgebaut. Danach ruht der Wein ein weiteres Jahr im Edelstahl bis er nach dem Mondzyklus unfiltriert abgefüllt wurde.

Farbe

leicht transparentes Kirschrot

Nase

Der "Tirrepeine" 2022 Sancerre rouge ist immer der Sancerre, der bei Matthias Planchon "als erster von der Sonne geküsst wird". Trotzdem bleibt das ein geschliffen präziser, kühler und saftig wirkender Pinot Noir mit Noten von Moosbeeren, Roten Johannisbeeren und Berberitzen, Kirschen und einem leicht dunklen Note von "sous bois".

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein schlank und saftig. Auch hier dominiert der Ansatz, einen geschliffenen, präzisen und selbst in einem warmen Jahrgang, einen kühlen wirkenden Wein zu erzeugen. Tatsächlich ist das ein knackig dunkelbeeriger "Sancerre" mit einem festen Kern, aber einer leicht cremigen Textur mit kreidigem Tannin, viel Saft und leichter Salzigkeit. Ein Pinot mit viel Trinkfluss.