Matthias Planchon

Sancerre blanc "Les Herses"

AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Loire

9950410008

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillte Dorade Royale mit Zitronen-Zeste, Oregano und Oliven-Vinaigrette (Fisch)

Spargel-Salat mit Ricotta, Haselnussöl, Kapern und Zitronen-Hollandaise (vegetarisch)

Kalbstatar mit Kapern, Estragon, Senfsaat und Zitronenzeste (Kalb)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

Information zum Wein
Les Herses ist eine insgesamt zwei Hektar umfassende Lage mit Ton und Silex in Ménétreol-sous-Sancerre. Von Les Herses besitzt Matthias Planchon 0,98 Hektar – die auch in Teilen mit Pinot Noir bestockt sind – mit einer Ausrichtung nach Südosten. Die Sauvignon Blanc-Reben sind im Durchschnitt 47 Jahre alt, mit einer Dichte von 7.700 Stöcken/Hektar gepflanzt. 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 "Les Herses" 2022 ist ein feiner, duftiger Sancerre, der schon recht offen und zugänglich wirkt. Er präsentiert weiße Blüten, Geißblatt und weißen Tee in Verbindung mit weißfleischigem Kern- und Steinobst. Mit findet eine Spur von Wärme hier, aber weniger als im "Le Paradis". Es ist ein klarer, straffer Ansatz mit Noten von Kalk und Kreide, Kräutern und Austernschale, Minze und einem Hauch von Asche.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der "Sancerre" präzise, klar und druckvoll mit einer schlanken, puren, vibrierenden Säure und feinen Bitterkeit und Zestigkeit. Hier nimmt Anklänge von grün reifem Steinobst und Limetten wahr. Dazu kommen leichte Anklänge von Holz. Mit mehr Wärme und Luft wird der "Les Herses" immer duftiger, schwebend mit einem Ansatz von jodiger Brise. Dabei verfügt der Wein über Kraft, bleibt aber immer geschliffen fein.