

Naam van de wijn: Sancerre 'Les Monts Damnés'

Producent: Domaine Bailly-Reverdy

Herkomstbepaling: Sancerre, Centre-Loire, Frankrijk

Druivenras(sen): sauvignon blanc

Wijnbedrijf: Domaine Bailly Reverdy is al sinds de jaren vijftig van de vorige eeuw een wijngoed dat met een continu hoge kwaliteit een van de referenties is in de Sancerre appellation. In 1952 ontstond Domaine Bailly-Reverdy toen Bernard Bailly met Marie-Thérèse Reverdy in het huwelijk trad en wijngaarden van beider families als huwelijkscadeau werden samengevoegd. Al in 1956 besloot Bernard Bailly om zelf zijn wijn te gaan bottelen en aan de man te brengen. Met succes want vooral de betere gastronomische restaurants waren trouwe en dankbare afnemers. Belangrijke reden hiervoor was vooral de authenticiteit en kwaliteit van de Sancerre's van Domaine Bailly Reverdy. Dit is het resultaat van een juiste balans van traditie en vernieuwing. Enerzijds vanwege het handmatig oogsten en nooit onkruidverdelgers of kunstmest gebruiken, het selecteren van de beste wijnranken uit de eigen wijngaarden voor het enten en her-beplanten en gebruik van enkel wilde gisten. Anderzijds was Bernard Bailly b.v. een van de pioniers met het gebruiken van nieuwe eikenhouten barriques voor het rijpen van zijn rode Sancerre. In de loop van de jaren is de wijngaardoppervlakte van Domaine Bailly Reverdy gegroeid tot 23 hectare waarvan 70% met sauvignon blanc en 30% met pinot noir beplant is. In 2010 kwam Aurelien, een kleinzoon van Bernard, na zijn studies in Beaune en Montpellier en bijbehorende stages het team van Domaine Bailly-Reverdy versterken. Met zijn stage die hij in Nieuw-Zeeland deed, een van de belangrijke plekken als het gaat om innovatie bij wijnen die gemaakt zijn van sauvignon blanc, is de toekomst van Domaine Bailly-Reverdy goed verzekerd.



De Sancerre 'Les Monts Damnés' van Domaine Bailly-Reverdy is afkomstig van de steilste en meest gereputeerde helling in Sancerre.

Regio: De wijnstreek Loire is een groot 250 kilometer langgerekt wijngedebied dat begint bij het dorp Pouilly-sur-Loire in midden Frankrijk en eindigt bij de stad Nantes aan de Atlantische Oceaan. Het is een streek die beroemd is vanwege de talloze indrukwekkende kastelen en oude dorpjes, en die met een relatief koel klimaat zeer vruchtbaar en groen is. Met vele groenten, vruchten, geitenkazen en wijn die uit het Loiredal komen, heeft het terecht de reputatie van 'de tuin van Frankrijk' gekregen. Heerst er bij de kust nog een mild zeeklimaat, landinwaarts bij Sancerre is dit veranderd in een koel continentaal klimaat waarbij de Loire rivier en haar zijrivieren over het hele gebied een constant temperende factor is. De beste herkomstgebieden (AOP's) liggen allemaal in de directe nabijheid of letterlijk langs de Loire. Daarnaast is de bodemsamenstelling in het hele Loire gebied enorm afwisselend, iets dat van enorm belang is voor de kwaliteit en diversiteit van de wijnen. Het Loiregebied is in vier wijnregio's onder te verdelen: Centre, Touraine, Pays, Anjou-Saumur en Nantais. In Centre is de sauvignon blanc heer en meester in de befaamde herkomstbepalingen Pouilly-Fumé en Sancerre.

Vinificatie (wijnbereiding): Eind september worden de druiven handmatig geoogst waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder worden de trossen extreem voorzichtig geperst waarna het sap 24 uur rust krijgt om zo de grovere bestanddelen te laten bezinken. Vervolgens wordt de most overgestoken op Franse eikenhouten barriques, waarvan slechts een klein deel jaarlijks vernieuwd wordt, om hierin een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten, de malolactische gisting en rijping te ondergaan. Na ongeveer 12 maanden volgt de assemblage van de wijn en botteling.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14,5%. Helder licht strogeel van kleur met een zweem van groen. In de neus aroma's van grapefruit, perzik, kruisbessen en

brioche. In het smaakpalet tonen van citrusvruchten, abrikoos, peer, subtiel wat salmiak en iets ziltig mineralig, die gepaard gaan met een fraaie krijterige afdrank met ragfijne, frisse zuren.

Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 8 jaar na de oogst.

Culinair advies: Oesters, zoetwatervis als snoekbaars, forel of zalm, kalfsvlees, rivierkreeftjes, rijke salades, sushi en mooie geitenkaasjes als b.v. chèvre cendré, chabichou du Poitou en crottin de Chavignol.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 15,5/20 La Revue du Vin de France, 15p Bettane et Desseauve - 2013 14p Bettane et Desseauve - 2012 14,5p Bettane et Desseauve

Smaaktype: Droog, halfvol, complex, elegant, verfijnd, licht mineralig en met subtiele houtopvoeding.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Sauvignon Blanc