

Naam van de wijn: Sancerre Cul de Beaujeu

Producent: Domaine Serge Laloue

Herkomstbenaming: Sancerre AOC

Druivenras(sen): sauvignon blanc

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het Sancerre wijngedebied bevindt zich circa 200 km onder Parijs en strekt zich uit over 2800 hectares op de heuvels rondom de stad Sancerre. 75% van de productie is wit en wordt gemaakt van de sauvignon blanc druif. De resterende 25% is rood en rosé, gemaakt van de pinot noir druif. Domaine Serge Laloue ligt in Thauvenay, op circa 5 km van Sancerre. De wijngaarden op de zacht glooiende hellingen zijn naar het oosten/zuidoosten georiënteerd, op een rotsachtige bodem met een hoog gehalte aan 'silex' (vuursteen), of op een gemengde bodem van kalk en klei. Het domein van 20 ha is in familiehanden. De oprichters François en Simone kozen begin jaren 30 voor de toen gangbare policultuur (graansoorten, wijngaard, tabak en veeteelt). De zoon, Serge, in het bedrijf sinds 1960, richtte zich steeds meer op wijn, en met succes. 15 ha zijn met sauvignon blanc aangeplant, de rest met pinot noir. Sinds 1990 werd hij bijgestaan door zijn zoon Franck, en sinds 1998 door een van zijn dochters, Christine. Na de plotselinge dood van Serge in 2006, namen zijn beide kinderen het bedrijf over. In de wijngaarden wordt zo milieuvriendelijk mogelijk gewerkt en wordt er alleen gegrepen naar (milieuvriendelijke) bestrijdingsmiddelen als het echt noodzakelijk is. De opbrengst per wijnrank (veel reëler dan per hectare) wordt bewust laag gehouden door middel van extra snoeien en het zaaien van gras tussen de rijen wijnranken. Voor deze specifieke wijn werden de gemiddeld 15 jaar oude en steile (45%!) wijngaarden voor 100% met gras gezaaid. De bodem bestaat uit witte Kimmeridgiaans kalk uit het Krijt tijdperk.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden met grote zorg met de hand geoogst. Na een strenge kwaliteit controle worden de druiven pneumatisch geperst. Na een natuurlijke bezinkingsperiode van 48 uur bij 10° C volgt de gisting in RVS. Na de gisting blijft de jonge wijn op zijn fijne bezinksel (lies) gedurende 8 maanden. Voor het bottelen wordt de wijn licht geklaard.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtige licht gouden kleur met een groen zweempje. Delicate neus met elegante minerale accenten en aroma's van exotische en citrusvruchten. Fris in aanzet en vetzig, sappig en gul op de tong, met een lange finale die uitnodigt tot een volgend glas. Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 5 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: uitstekende wijn voor een ietwat chiquer aperitief. Gastronomisch inzetbaar bij vis, coquilles, gepocheerde of gegratineerde oesters, witvlees en gevogelte in saus. Tip: snoekbaars of kapoen in roomsaus.

Smaaktype: fris, elegant, aromatisch en mondvullend.