


Naam van de wijn: Sancerre blanc Les Monts Damnés

Producent: Domaine Bailly-Reverdy

Herkomstbenaming: Sancerre blanc 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. Het klimaat is continentaal met oceanische invloeden. 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. Het wijngedebied aan de oevers van de Loire rivier kent een drietal bodemtypes: de 'Terres Blanches' (kalkhoudende klei), de 'Caillottes' (kalkhoudende klei met veel stenen) en de 'Silex' (kiezelhoudende klei met vuursteen). Het 12 hectaren grote domein Bailly-Reverdy is in familiehanden. Het wordt geleid door Frank Bailly. De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van een slechts 1 hectare groot terroir in de buurt van Chavignol, in het hart van het Sancerre gebied: de 'Monts-Damnés' (verdoemde heuvels). De ligging op het zonnige zuiden en het forse hellingpercentage maken het bewerken van de oude wijngaarden letterlijk een hels karwei. Zoals de ouderen het zeiden: 'je moet echt verdoemd zijn om daar te moeten werken!'.


Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden handmatig geoogst en zorgvuldig gecontroleerd. De wijn ondergaat een koele gisting en opvoeding op hout. Om de delicate eigenschappen van terroir en druif te behouden wordt er geen of nauwelijks nieuw hout gebruikt.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: zeer klassieke Sancerre volgens het oude boekje... Rijpe fruitigheid met kenmerkende aroma's van citrusvruchten, kruisbessen en cassis, verkwikkend zuur, volop mineraliteit, mondvullende en rijpe smaak, romig en licht kruidig met verfijnde ondertonen van gist. Lange, elegante, frisse en minerale finale. Serveren: 12-14°C. Bewaren: binnen 5-6 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: deze serieuze en mondvullende wijn met rijpe, minerale en fruitige aroma's vraagt om betere gastronomische partners: zeevis, witvlees of boeren-buitenloop gevogelte met rijke, romige sauzen. Ook aanbevolen bij smaakrijke, romige witschimmel kazen van geiten- of koemelk en halfrijpe tot volrijpe 'crottin' uit Chavignol.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: **"One of Sancerre's Best Producers **** (Outstanding)" - Robert Parker**

Smaaktype: mediumvol, aromatisch, fruitig en mineraal, gegist en opgevoed op (gebruikt) hout.