

Sancerre »Les Grous«

Fouassier

Paul Fouassier und Cousin Benoit lehnen moderne Weinherstellungstechniken ab und weil sie sich auch der immer schlimmer werdenden Standardisierung im Weinbau widersetzen, bauen sie ihre Weine konsequent nach Lagen getrennt aus. Um dies so ausdrucksvoll wie möglich zu können, bewirtschaften sie Ihr Weingut trotz der Größe von knapp 60 ha aufwendig in nachhaltig biodynamischer Landwirtschaft. Ihre Lagen, allesamt historische Parzellen, befinden sich auf den Hängen rund um das Dorf Sancerre. Jedes Terroir hat seine eigene Charakteristik und Nuancen, die durch die Lage der Reben, deren Exposition und Alter definiert werden. Es sind beeindruckend eigenständige, entspannt wirkende Weine, die sich tatsächlich gravierend voneinander unterscheiden.

»Les Grous« ist ihre kalkigste Parzelle. Sie liefert von 30 bis 50 Jahre alten Rebstöcken einen Ertrag von nur etwa 40 hl/ha. Die Trauben werden entrappt, ihr Most wird dann ohne jeden technischen oder önologischen Eingriff spontan vergoren und reift anschließend in großen Holzfässern auf der Vollhefe. Ergebnis ist ein Sauvignon, wie man ihn nur selten im Glas hat. Er liefert im Duft reifen Apfel, einen Hauch von Zitrone und warmen Stein, auf den sommerlicher Regen gefallen ist. Am Gaumen wirkt er rund, saftig und physisch präsent in spürbaren Gerbstoffen, die von frischer, aber milder Säure getragen werden. Eher würzig als fruchtig, spürbar kalkig auf der Zunge, am Gaumen herb und lang nachklingend in animierender Bitterkeit, die an Pomeloschalen erinnert. Man riecht, fühlt und schmeckt ihn hier, den Kreidekalk von Bourges, auf dem hier die Reben stehen. Sancerre mit mutig eigenem Charakter, wie ihn so tiefgründig vertikal und untechnisch ungeschminkt nur nachhaltiger Weinbau hervorbringt.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: zertifiziert AB® & Biodyvin® | minimal geschwefelt | unbedingt 2-5 h vor Genuss dekantieren
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,2

0,75l
FLW23013

K&U
www.weinhalle.de