

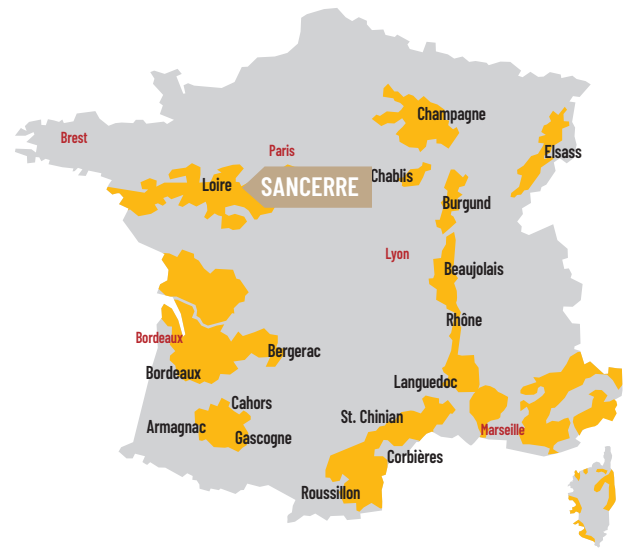
2017 LA CHAPELLE DES AUGUSTINS

Sancerre blanc AOP, Domaine Henri Bourgeois

FRANKREICH 1

DIE REGION

Seit gut zwei Jahrzehnten zählt **Sancerre** zu den berühmtesten Weißweinregionen Frankreichs. Dieser Bekanntheit konnte sich das Gebiet am Oberlauf der Loire nicht immer erfreuen, stand man doch zu sehr im Schatten des Burgund. Heute wird auf über 2000 ha, vorwiegend aus Kalkstein- und Tonböden, mit dem Sauvignon Blanc eine der ganz großen Weißweinsorten der Welt kultiviert, die hier in den Händen fachkundiger Winzer eine herrliche, eigenständige Charakteristik entwickelt. Auch das kontinentale Klima mit seinen kühlen Nächten trägt dazu bei, dass der Sauvignon hier sein saftiges, aber zugleich rassiges und delikates Duftspiel zu entwickeln versteht. Ein erstklassiger Sancerre zählt heute zu den begehrtesten Weißweinen der Welt. Neben dem weltberühmten weißen Sancerre wird, vorwiegend aus der roten Sorte Pinot Noir ein rassiger Rosé gekeltert, der allerdings nur selten die Landesgrenzen verlässt. Dies gilt in noch weitaus größerem Maß für die sehr kleine, exklusive Produktion von Rotwein.



Jean-Christophe Bourgeois,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Über die Erfahrung und die Tradition von 10 Generationen im Weinbau an der Loire verfügt die **Familie Bourgeois** und das spendet ihr die Gewissheit, stets das Richtige und das Beste für absolute Top-Qualitäten leisten zu können. Was die Familie heute auf den kargen Kies-, Kalk- und Feuersteinböden erzeugt, zählt zum Feinsten, was die Region Sancerre hervorzubringen versteht. Arnaud Bourgeois ist kein Freund von kurzlebigen Moden. Nur wenn die Natur wirklich vollreife Trauben wachsen lässt, ist er zufrieden und auch stolz, wenn die daraus resultierenden, ausgesprochen charaktervollen Weine seinen Namen tragen. Denn diese verkörpern die pure und originäre Seele des Sauvignon Blancs, wie sie sich nur hier zu entwickeln versteht.

2017 LA CHAPELLE DES AUGUSTINS

Sancerre blanc AOP, Domaine Henri Bourgeois

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Sancerre zeigt die typischen, erfrischenden Aromen von **Zitronen, Limetten, Holunderblüten** und sowie einige **grasig-kräuterige Noten**. Der an Feuersteine erinnernde Duft deutet schon an wie mineralisch der Wein schmeckt. Am Gaumen zeigt er sich kühl, stahlig und mit Aromen von Zitronen und Limetten. Seine Mineralität erinnert tatsächlich an Chablis. Obwohl der aus dem Burgund stammt und aus Chardonnay gemacht wird, findet sich dieser mineralische Charakter in Sancerre und Chablis, denn das Klima und die Böden auf denen sie wachsen, sind sehr ähnlich, hier macht wirklich die Rebsorte den Unterschied. Sie können den Chapelle des Augustins jung und frisch genießen, doch mit fünf bis sieben Jahren Lagerung wird sich zusätzliche Komplexität entwickeln – das geht nur mit großem Sancerre oder Pouilly Fumé, mit keinem anderen Sauvignon Blanc.



WINE ENTHUSIAST
EDITORS' CHOICE

92/100 Punkte

Sauvignon Blanc



2024



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Sonntagswein, der ein Essen für Gäste gut begleitet. Probieren Sie Süßwasserfische wie Zander, Hecht oder Karpfen in Beurre Blanc, Ziegenfrischkäse oder Grasdoublé. Oder natürlich Garnelen, frischen Salat, Hummer, Räucherlachs, Thunfischsteaks, Bouillabaisse, Ceviche oder Crêpes mit Gemüsefüllung.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
