

Naam van de wijn: Sancerre Gué d'Argent

Producent: Domaine Serge Laloue

Herkomstbenaming: Sancerre AOC

Druivenras(sen): sauvignon blanc

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het Sancerre wijng gebied 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 27 jaar oude wijngaarden voor 50% met gras gezaaid. De bodem bestaat voor 80% uit kalkhoudende klei en 20% kiezelhoudende klei.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden met grote zorg mechanisch geoogst, waarna de druiven handmatig worden gecontroleerd en pneumatisch geperst. Na een natuurlijke bezinkingperiode van 24 uren op 8-10°C, volgt de gisting in RVS tanks met temperatuurcontrole (aanvang 16°C, eind 19°C). Na de gisting blijft de jonge wijn op zijn fijne bezinksel (lies) gedurende 3-4 maanden. Voor het bottelen wordt de wijn geklaard, koud behandeld en gefilterd.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: helder zilvergroen in zijn jeugd, zeer intens en complex in de neus. Volop citrusvrucht, gevolgd door acacia, rabarber en goudsbloem. In de mond is de wijn fris en vol, zeer aromatisch, met een onderton van kruiden en specerijen. Serveren: 10-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit het lekkerst, binnen 4-5 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: zuiver en fris als aperitiefwijn. Gastronomisch zeer breed inzetbaar, in het bijzonder bij schelp- en schaaldieren, zeevis, witvlees en kip, geserveerd met een romige sauce en asperges of andere groene groente. Verrukkelijk bij frisse tot halfrijpe geitenkazen.

Smaaktype: fris, licht en elegant, aromatisch.