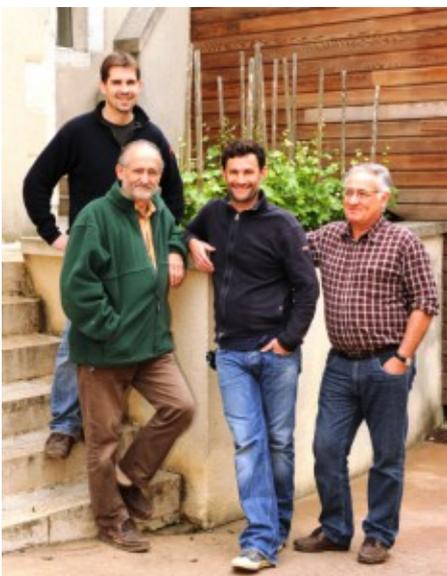


Wein des Monats: Sancerre von Vacheron

Leise, delikant & raffiniert

Wer trinkt eigentlich noch Sancerre? Die Kalkigen, die ihre frankophile Ader nie mit frischen Weinen durchspült haben und gar nicht merken, dass den meisten Tropfen dieser Provenienz jegliches Leben fehlt? In nicht wenigen Restaurants liegen diese sehr speziellen Weine der Loire-Region jedenfalls bleiern im Keller, andere führen sie erst gar nicht mehr. Das mag bedauerlich sein, hat aber seinen guten Grund, denn die Entwicklung beim Sancerre ist mühsam – man hat sich zu lange auf welken Lorbeeren ausgeruht. Dass die Besinnung auf Tradition, biodynamische Arbeit im Weinberg, Terroir-Bewusstsein und Qualitätsstreben zu erstklassigen Ergebnissen führen kann, zeigt dagegen die Domaine Vacheron. Der Sancerre blanc *Le Paradis* kommt aus dem Bilderbuch des guten Geschmacks.



Die Weinmacher und

Cousins Jean-Laurent
und Jean-Dominique
Vacheron mit ihren
Vätern

Sancerre kann schrecklich sein. Langweilig, aber auch so ätzend, dass die Bauchspeicheldrüse ächzt und die Zunge fiept. Die Rebsorte Sauvignon Blanc wird weltweit verhunzt. Mit Donnerhall wird dem Weintrinker ein fast künstliches wirkendes Aroma an Stachelbeeren und anderem schreiendem Obst und mitunter auch noch Katzenklo in den Mund geschoben. Kräftige Aromen versteht eben jeder. Der Name Sancerre hat darunter ebenso zu leiden wie der Nachbar Chablis und sein Chardonnay. Wie schön, dass man noch anderes bekommt, was den Namen Sancerre auf dem Etikett trägt. Die Weine der Domaine Vacheron vereinen kühle Intelligenz mit emotionaler Feinfühligkeit.

Der Sancerre *Le Paradis* von Vacheron ist leise, raffiniert und delikat. Die sonst bei Sauvignon-Blanc-Weinen so tönende Stachelbeere verhält sich ganz ruhig. Deutlich dagegen, belebende Zitrusnoten, Mineralität, Muschelschalenkalk, etwas Akazie, ein Hauch von Melone und eine minimale und doch pointierende Kräuterwürze. Eine frische Brise, wie sie perfekt zu Meeresfrüchten, Schalentieren und Fischen passt. Ein großartiger Sommer- und Herbstwein, aber im Grunde einer für alle Jahreszeiten. Der Sancerre *Le Paradis* gefällt jedem, ohne dass er jedem gefallen will. Dabei ist sein Auftritt nicht überschwänglich, sondern dezent charmant. Sommelier Justin Leone vom Tantris in München und sein Kollege Thierry Felden von der Villa Merton in Frankfurt setzen ihn gezielt als Überzeugungswein für alle ein, die eigentlich keinen Sancerre mehr trinken wollen oder schon lange nicht mehr getrunken haben.

Ludwig Fienhold



Von der Domaine Vacheron gibt es noch sehr komplexe, konzentrierte und weit speziellere Lagenweine, die sich aber weniger für Einsteiger als Le Paradis eignen: Les Romains und Guigne-Chèvres. Noch mitunter recht verschlossen, doch man spürt und schmeckt schon jetzt all das, was an Großem in ihnen heranwächst: Purismus in einer besonders noblen Form. Die Flaschenpreise für die Sancerre der Domaine Vacheron liegen je nach Sorte zwischen 10 und 33 €, Le Paradis kostet 31 €.

Porträt



Appellation: Sancerre, Loire

Rebfläche: 47 ha

Jahresproduktion: 200.000 Flaschen

Boden: Kalkstein, Silex

Rebsorten: Sauvignon Blanc, Pinot Noir

Durchschnittsertrag: 45 hl/ha

Rebalter: 30 Jahre

Zertifizierung: Agriculture Biologique (Ecocert), Biodyvin (Ecocert)

