



SAUTER
WIJNEN



Matthias & Emile Roblin Origine 2022 Sancerre AOC

Kleur

Vrij bleek met een heel subtiele geelgroene schakering.

Neus

Dit is werkelijk een 'cool climate-Sauvignon Blanc' uit het boekje; alle kwintessens van de druif lijken te zijn verenigd door de gebroeders Roblin. Stuvend, volop citrustonen (het sap, maar ook de zest van citroen en limoen), vers gemaaid gras, buxus en het karakteristieke 'spoor van de kat'. Ook de kalkrijke bodem spreekt: de wijn beschikt over duidelijke krijttonen. Niet het (te) uitbundige van Nieuw Zeelandse SB's.

Smaak

Extreem strakke aanzet met een wakker makende frisheid. Alle smaakpapillen staan direct op scherp zodra deze wijn de mond binnenkomt. Gezegend met een heerlijke en overtuigende zuurgraad; model voor Sancerre! Een wijn met een groter mondschonend effect is haast niet denkbaar. Beendroge finale waarin de bodem nog eens duidelijk wordt gereflecteerd.

Bodem

De wijngaarden van de Roblins zijn gelegen in Maimbray, even ten noorden van de oude stadswal van Sancerre. De bodem in Maimbray staat bekend om het hoge kleigehalte in de kalkbodem. De gebroeders Roblin bezitten samen 17 percelen, waarvan zo'n 8 ha is aangeplant met Sauvignon Blanc (gemiddelde leeftijd van de stokken is 31 jaar, aanplandichtheid van 7000 stokken per ha) en 1,5 ha met Pinot Noir. Voor een evenwichtig bodemleven wordt gras en onkruid tussen de ranken niet verwijderd.

Vinificatie

Tijdens het groeiseizoen wordt er al streng gesnoeid (vendange verte), zodat uiteindelijk alleen de bestetrossen de oogst halen. Het oogstmateriaal wordt pneumatisch geperst. De vergisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks (gedurende 3 weken) bij een gecontroleerde temperatuur tussen 15 en 20° C. Rijping op de gistcellen gedurende 5 a 6 maanden, waarbij de gistcellen regelmatig worden 'opgeroerd' (battonage). Lichte filtering voor het bottelen.

Culinair

Heerlijke, goed verteerbare (buiten)eetwijn (terras, lunch en diner) die de eetlust opwekt en daardoor optimaal functioneert bij de eerste voorgerechten: oesters (diep en plat), roze, grote garnalen, langoustines, rijke salades, pasta's met zeevruchten en veel kazen met gerijpte geitenkaas als referentie.

Druif/Druiven

100% Sauvignon Blanc.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

13%

Inhoud

0,75