2023 SANCERRE BLANC, ØKO

Domaine Jean Paul Balland

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Sauvignon Blanc
Lagring: Ca. 6 mdr. på ståltanke.
Alkohol: 13.5%
Syreindhold: 3,39 g/L
Restsukker: 0,32 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01300122335
Anbefales til:

Distriktet
Sancerre hører med til Loire distriktet, selvom området i grunden ligger lidt afsides i forhold til de andre appellationer. Det er sammen med nabodistrikterne Pouilly Fumé og Ménetou-Salon de østligste vinområder i Loire sydøst for byen Orléans. Nogle af de bedste Loire vine kommer herfra.

Årsagen til områdets berømmelse og vinenes generelle høje kvalitet skyldes dels landskabet og jordbunden samt vinbøndernes stolthed over distriktet. Vinmarkerne i Sancerre er anlagt på flotte grus-, flint- og kridtholdige bakker, som gennemskæres af Loirefloden. Mange af dem vender mod solen og er beskyttet mod vinden fra nord. Dette er for eksempel gældende for nogle af de bedste marker i området Chêne Marchand, Chemarin, Clos d´Ervocs, Le Rochoy, La Comtesse og La Moussière.

Producenten
Domaine Jean-Paul Balland har hjemme på ejendommen “Les Maillettes” i byen Bué i hjertet af Sancerre. Mange generationer i familien Balland har siden 1650 opbygget en lang tradition for at lave rigtig gode vine. Selv i såkaldt svage årgange er Jean-Paul Balland kendt for at producere vine af høj kvalitet. Balland producerer hovedsageligt Sancerre Blanc, men der produceres også en smule Sancerre Rosé og Sancerre Rouge. Vinmarkerne udgør 24 ha. og ligger på de kalkholdige bakker, der gennemskæres af Loirefloden. Domaine Jean-Paul Balland har siden 2017 været ”Terra Vitis”-certificeret, og i 2020 overgik man til økologisk dyrkning på alle marker, hvilket betyder at alle vine fra og med årgang 2023 er økologisk certificerede.

Den unge generation hos Balland - søstrene Isabelle (ønolog og kældermester) og Elise (marketing) - har siden 2001 haft ansvaret på ejendommen, men både far og mor hjælper stadig til. Siden 2017 er det Isabelles mand, Julien, som har haft ansvaret for dyrkningen i vinmarkerne.

Vinene fra Jean-Paul Balland har gennem årene opnået talrige udmærkelser for deres høje kvalitet, og alle afspejler de på bedste vis de klassiske træk, der beskriver vinene fra Sancerre - sprøde, elegante og friske vine med stor renhed og mineralitet.

Produktet
Sauvignon-druerne til denne vin er høstet på 17,2 ha. økologiskdyrkede vinmarker, hvor 3/4 kommer fra den såkaldte "Caillottes" jordbund og 1/4 fra "Terres Blanches". "Caillottes" består af grus og kalksten og giver meget delikate vine, og de hvide "Terres Blanches" består af ler og kridt, som giver kraftigere vine. Druerne bliver umiddelbart efter plukningen afstilket og presset. Vinen bliver gæret med egne gærkultur i ståltanke og bliver derefter modnet på sit "lie" (bundfald) i ca. 6 mdr., ligeledes på ståltanke.
2023 årgangen er den første økologisk certificerede årgang.

Sancerre fra Jean-Paul Balland har en flot, brillant farve med et grønligt skær. I duften finder man nuancer af grape og hvide ferskner. Vinens klasse afsløres især i smagen, som er tør, meget fyldig men samtidig meget frugtrig, præget af friskhed og finesse med en sart nuance af citrusfrugter, hyld og mandler i eftersmagen. I det hele taget en meget harmonisk og stilfuld vin.

Sancerre bør generelt drikkes relativt ung (3-4 år), men en vin i Jean-Paul Ballands klasse kan sagtens gemmes længere. I nogle af de kraftige årgange har den faktisk godt af et ligge nogle få måneder efter aftapningen, før den når sin fulde harmoni, og den er værd at vente på. Den er en glimrende ledsager til de fleste skaldyrs- og fiskeretter. I området bruger man i øvrigt den hvide Sancerre som ledsager til distriktets berømte gedeost: Crottin de Chavignol.