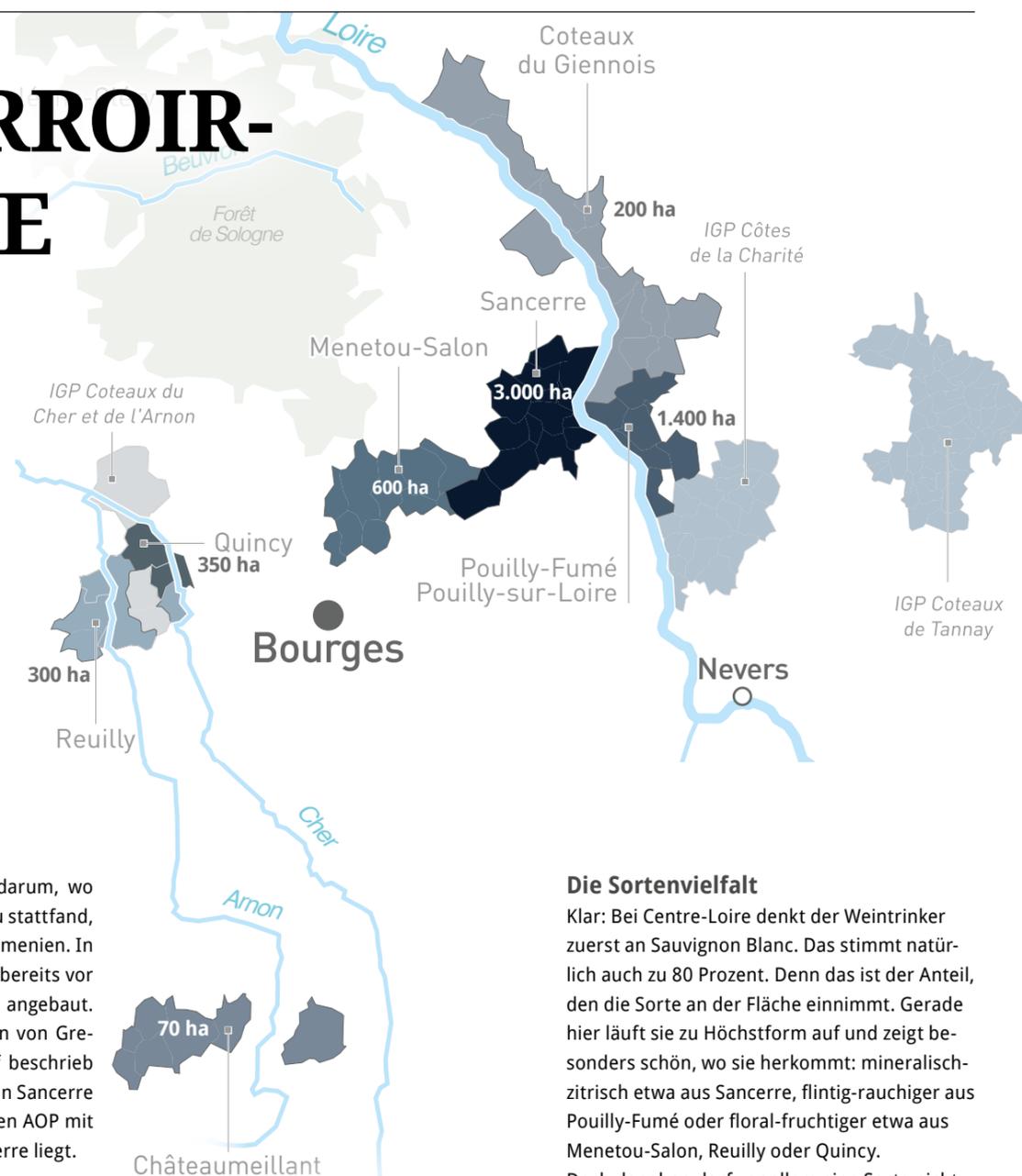


# DIE TERROIR-FAMILIE

**Sancerre und Pouilly-Fumé zählen zu den bekanntesten Weinherkünften Frankreichs, ja der Welt. Flankiert werden sie von kleineren, doch nicht minder spannenden Appellationen. Gemeinsam zeichnen sie ein abwechslungsreiches Bild der Region Centre-Loire.**



Die Historiker streiten sich darum, wo und wann der erste Weinbau stattfand, in Georgien etwa, oder in Armenien. In Frankreich, so viel steht fest, wurde bereits vor gut 1.500 Jahren in Sancerre Wein angebaut. Das belegen zumindest die Schriften von Gregor de Tours. Der damalige Bischof beschrieb schon im Jahre 582 Weinberge etwa in Sancerre oder in Châteaumeillant, einer kleinen AOP mit 70 Hektar, die südwestlich von Sancerre liegt.

## Das Terroir

Insgesamt bewirtschaften heute fast 700 Winzer rund 6.100 Hektar Weinberge – im Schnitt bearbeitet ein Weingut etwa 9 Hektar. Es sind also vor allem kleinere, oftmals familieneigene Betriebe, wo der Wein entsteht. Tradition und Handwerk spielen hier eine wichtige Rolle. Daneben gibt es zwei größere Winzergenossenschaften. Fast zwei Drittel (65%) der Weinerzeuger verfügen über ein Umwelt-Label wie HVE (Haute Valeur Environnementale), sind bio-zertifiziert oder befinden sich in Umstellung. Das Klima ist kontinental, mit teils großen Tem-

peraturschwankungen zwischen Sommer und Winter und Niederschlagsmengen zwischen 600–800 Millimeter. Die Bodenstrukturen der Centre-Loire könnten dabei nicht unterschiedlicher sein: Von den „Terres Blanches“, den weißen Ton-Kalk-Böden in Sancerre und Pouilly-Fumé, über sandig oder kieshaltige Böden in den sogenannten Satelliten wie Quincy bis hin zu den Feuersteinböden der Kreidezeit reicht die geologische Bandbreite. Diese Vielfalt bringt natürlich auch eine enorme Varianz an Weinstilen mit sich – die sich vor allem in einer, aber auch in anderen Rebsorten ausdrückt.

## Die Sortenvielfalt

Klar: Bei Centre-Loire denkt der Weintrinker zuerst an Sauvignon Blanc. Das stimmt natürlich auch zu 80 Prozent. Denn das ist der Anteil, den die Sorte an der Fläche einnimmt. Gerade hier läuft sie zu Höchstform auf und zeigt besonders schön, wo sie herkommt: mineralisch-zittrisch etwa aus Sancerre, flintig-rauchiger aus Pouilly-Fumé oder floral-fruchtiger etwa aus Menetou-Salon, Reuilly oder Quincy. Doch daneben darf vor allem eine Sorte nicht vergessen werden: Pinot Noir. Sie steht für mehr als 15 Prozent der Rebfläche und erbringt vor allem in der AOP Sancerre – aber übrigens auch in Menetou-Salon, Reuilly und den bisher kaum bekannten AOP Coteaux du Giennois und Châteaumeillant – fruchtig-erdige Rotweine mit viel Trinkfluss – übrigens in Sancerre und Menetou-Salon auch als seriöse Rosé-Version. Die rote Gamay wandert häufig in die Produktion von recht süffigen Roséweinen zum sofortigen Genuss. In den Coteaux du Giennois und Châteaumeillant jedoch wird Gamay auch im Verschnitt mit Pinot Noir ausgebaut und liefert



Sancerre liegt etwa 150 Meter höher als die nahe gelegene Loire, weithin sichtbar auf einem Hügel

fruchtige und gleichzeitig würzige Weine. Was viele nicht wissen: Hier wächst einerseits auch Chasselas, sie ist in der AOP Pouilly-sur-Loire zugelassen – und andererseits auch Pinot Gris, der in Reuilly sogar für 21 Prozent der Produktion steht und meist bronzefarben ausgebaut wird – und so fast als Rosé durchgeht.

## Der Markt

Ziemlich genau 45,6 Millionen Flaschen Wein werden jährlich in der Region Centre-Loire produziert. Dabei sind die Weine im Inland gleichermaßen beliebt wie im Ausland: Gut die Hälfte davon geht nämlich in den Export. Die USA sind Auslandsmarkt Nummer Eins, gefolgt von Großbritannien. Deutschland steht

auf Platz Vier der Export-Destinationen. Und hierzulande haben die Weine viel Potenzial: Einerseits ist vor allem Weißwein aktuell beim Konsumenten beliebt. Sauvignon Blanc mit seinem frischen Säurespiel und den präsenten Aromen kann hier besonders punkten – auch mit einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis, insbesondere, wenn man als Einkäufer den Blick weitet und über die beiden großen Appellationen Sancerre und Pouilly-Fumé hinausschaut: Menetou-Salon, Quincy, Reuilly und Co. bieten Top-Qualität zu tollen Preisen. Andererseits stehen Premiumweine derzeit hoch im Kurs. Hier zeigen die Handwerkswinzer mit sorgfältigem An- und Ausbau zu welchen Qualitäten nicht nur, aber vor allem

## Centre-Loire entdecken

Treffen Sie Winzer aus dem Centre-Loire bei einem exklusiven, aber lockeren Mittag- oder Abendessen und entdecken Sie aufregende Weine – das Ganze moderiert von Master of Wine Konstantin Baum. Seien Sie dabei und schlagen Sie drei Fliegen mit einer Klappe:

- ungewöhnliches, kurzes und überraschend vielseitiges Tasting
- spannender Austausch mit potenziellen Lieferanten
- hochwertiges Mittag- oder Abendessen

**Wann?** 17.06.2024, 12:00 & 17:30 Uhr  
**Wo?** Café Paris, Rathausstraße 4, 20095 Hamburg

Jetzt anmelden via QR-Code:



Dies ist ein exklusives Angebot nur für Importeure – und es gibt nur wenige Plätze!

Sauvignon Blanc fähig ist. Im Holz ausgebaut entstehen komplexe Weine mit viel Schmelz, Kräuter- und Fruchtnoten, begleitet von der typischen Säurefrische, die die Weine nie schwer, sondern immer elegant wirken lässt.

## Interview Konstantin Baum ist Deutschlands jüngster Master of Wine (MW) und kennt sich mit den Appellationen der Centre-Loire seit vielen Jahren bestens aus.

### Konstantin, was sind die Stärken der Region?

Centre-Loire hat eine klare Ausrichtung, die um Sauvignon Blanc für Weißweine und Pinot Noir für Rotwein aufgebaut ist. Hinzu kommt, dass Sancerre und Pouilly-Fumé als international gefragte Aushängeschilder der Region viel Aufmerksamkeit verschaffen. Darüber hinaus vereint Centre-Loire aber viele kleinere AOPs und IGPs, die dem Konsumenten die Möglichkeit geben, tiefer in die Materie einzusteigen und neue Weinstile zu entdecken.

**Bei Centre-Loire denken selbst Kenner sofort an Sauvignon Blanc – was können die anderen Sorten und warum sollte der (deutsche) Handel sie auch stärker in den Fokus nehmen?**

Pinot Noir zeigt großes Potenzial in der Region. Vor der Reblaus-Katastrophe spielten Rotweine eine deutlich größere Rolle. Heute ermöglichen die veränderten klimatischen Bedingungen es den Winzern in Centre-Loire an diese Vergangenheit anzuknüpfen. Pinot Noir wird bereits in über 16 Prozent der Weinberge angepflanzt und ist in sieben Herkunftsbezeichnungen zugelassen. Die besseren Qualitäten sind ausdrucksstark, komplex und weiterhin erschwinglich.

### Wie siehst du die Region für die Zukunft aufgestellt?

Die Zukunft von Centre-Loire schätze ich weiterhin positiv ein. Die Qualität in den größeren AOPs Sancerre und Pouilly-Fumé ist hoch und in den kleineren Regionen von Châte-

aumeillant bis Menetou-Salon entstehen immer bessere Weine. Das liegt auch an der sehr hohen Bereitschaft zur Kooperation. So werden zum Beispiel im Quincy Hagel- und Frostschutz gemeinschaftlich finanziert und die gesamte Region finanziert die SICAVAC, eine Forschungsanstalt und Beratungsstelle für die Winzer des Centre-Loire. Dort werden Lösungen für regionale Probleme gesucht und gefunden, wie zum Beispiel eine Technik zur Bekämpfung von Esca im Weinberg, die bereits sehr gute Ergebnisse gezeigt hat. Der Klimawandel hat bisher den Weinen der Region – wie auch in Deutschland – eher geholfen. In Zukunft wird die Region dennoch auch die negativen Auswirkungen des Klimawandels verstärkt zu spüren bekommen, ist dafür aber besser aufgestellt als die meisten Anbaugelände der Welt.



## WEISS

**2022 Les Romains, Sancerre, 13 %vol.**

offen, gemüsig, röstig, dann hefig und floral-fruchtig, gerösteter Sesam, Touch Flieder, flintig, mit Luft mehr Komplexität; herb-saftig, straff und kreidig, weiterhin gemüsig untermalt, individuell, salzige Länge  
**Erzeuger:** Domaine Vacheron

**2022 Le Chêne Marchand, Sancerre, 13 %vol.**

Sesam, kalter Rauch, Zitronenmelisse, ätherisch, Heu, sehr feine Laktik, Fruchtbuttermilch, hell; handwerklich, sehr fein, griffig, elegant und doch lässig  
**Erzeuger:** François Crochet

**2022 Les Amoureuses, Sancerre, 13 %vol.**

stimmiger Duft, Orangenschale, etwas Vegetabilität und Floralität, hellhefige Phenolik, Sesam, Pfirsich, Melisse, feine süße Minze; Saft und Kraft, ordentlich Gerbstoff, sehr gute Länge  
**Erzeuger:** François Crochet

**2022 Grande Cuvée, Sancerre, 14,5 %vol.**

Feuerstein, Piniennadeln, getrocknete Blutorange und Zitrone, Orangenkaramell, Bergamotte, erdig-rauchig, ein Hauch Botrytis und Honig-Cornflakes, super spannender Duft; präsent, viel Dichte, kreidiger Schmelz, auch viel Tiefe, tolle herbale Bitterkeit, sehr langer ätherische Abgang, kraftvoll  
**Erzeuger:** Domaine Jean-Paul Balland

**2022 Damoclès, Sancerre, 12,5 %vol.**

Harz, Latschenkiefer, natural, kalter Rauch, erdig, Sternanis, Orangenzeste, super spannend; setzt sich am Gaumen fort, natürlicher Saft und Stoff, mit orangiger Untermalung und Caro-Kaffee, super individuell  
**Erzeuger:** Domaine Denizot

**2022 ES-56, Sancerre, 13,5 %vol.**

einladende, tänzelnde florale Reduktion, Pfirsich, Wiesenkräuter, Heu, viel Pomelo, Waldmeister; stoffig, saftig, mega Zug, fordernd, recht ungestüm, ein echter Powerwein  
**Erzeuger:** Domaine Henri Bourgeois

**2022 Jadis, Sancerre, 14 %vol.**

Latschenkiefer, eingelegte Zitronenschale, Streichholz, Mandarine, leicht erdig, natural; straff, super salzig, lang  
**Erzeuger:** Domaine Henri Bourgeois

**2022 Rivotte, Coteaux du Giennois, 14 %vol.**

komplex, gelbfruchtig, kraftvoll, Druck, viel Körper, Potenzial, leicht staubig-pudrig, Stachelbeere, kräuterig, weiße Johannisbeere, viel Zesten  
**Erzeuger:** Domaine Poupat & Fils

**2022 La Leontine, Pouilly-Fumé, 13,5 %vol.**

ätherische Würze, mineralisch, Salzzitrone, weißer Pfeffer, Minze, Weinbergspfirsich; am Gaumen wieder sehr ätherisch, Holz schön eingebunden, aber gut spürbar, verleiht dem Wein eine gewisse Dichte ohne aufgesetzt zu wirken, warm und würzig, balanciert, schön egebundene Säure, lang und mit gutem Grip  
**Erzeuger:** Domaine Serge Dagoneau et Filles

**2022, Sancerre, 13 %vol.**

dunkelwürzig, Lakritze, Selleriegrün, unreife Nuss, mit Luft auch Orangenschale; viel Power, ordentlich Gerbstoff-Druck, auch viel herbe Würze im Hintergrund, fenchelige Länge, schöne, individuelle Komplexität  
**Erzeuger:** Domaine Vacheron

**2022 Chaumoux, Quincy, 13 %vol.**

Bauchspeck, Maracuja, viele exotische Noten, schöne Säurestruktur, alle Komponenten sehr gut balanciert  
**Erzeuger:** Domaines Tatin

**2023 Calcite, Pouilly-Fumé, 13 %vol.**

Küchenkräuter, Minze, etwas Dill, ätherische Würze, Zitrone, helle Blüten, Mirabelle, Aprikosenkern, leicht nussig, Macadamia; dezent und elegant am Gaumen, wieder Zitrone, helle Würze, balanciert und ehrlich, zarte Kräuternoten, wieder etwas Steinobst  
**Erzeuger:** Francis Blanchet

**2022 Les Débuts, Pouilly-Fumé, 13 %vol.**

warme Würze, Stroh, schwarzer Tee, Minze, Blütenhonig, helles Karamell, Macadamia und Mürbeteige, Zitronentarte, leicht ätherisch, Zeste; zitrische Frische, saftig und konzentriert mit gutem Säurezug, schöner Grip, lang und nachhaltig  
**Erzeuger:** Francis Blanchet

**2022 Ovide, Sancerre, 13,5 %vol.**

offen, reife Aprikose, Quitte, etwas Spätlese-Style, herbal, viel Zitronenmelisse, dezent rauchig, süßes Menthol, etwas Kaugummi; tolle Struktur, straff und griffig, zwar wenig typisch, aber sehr spannend  
**Erzeuger:** Pierre Morin

**2023 Domaine du Clos Saint Martin Blanc, Sancerre, 13 %vol.**

offene, präzente Reduktion, moderner Stil, handwerklich, Sesam, Kimchi, Tomatengrün, Feuerstein, schöne Komplexität; setzt sich am Gaumen so fort, sehr elegant, lakritzig untermalt, griffiger Gerbstoff, trägt aber nicht auf, halt lange salzig nach  
**Erzeuger:** Isabelle et Pierre Clément

**2022 Présage Clair de Brumes, Pouilly-Fumé, 13 %vol.**

sehr reduktiv und kräutrig, vegetativ, etwas Stachelbeere, allgemein eher typische Sauvignon-Aromatik, Sternfrucht, kühl und leicht mineralisch; am Gaumen wieder Stachelbeere, zitrisch, dicht und komplex, konzentriert, hat noch Zeit, kann aber auch schon jetzt mit gutem Gewissen getrunken werden  
**Erzeuger:** Saget La Perrière

**2023 Les Adelins, Pouilly-Fumé, 13 %vol.**

reduktiv, leicht rauchig, nasser Tee, Orangenschale, frisches Gras, Melisse und Minze, Zitronentarte; am Gaumen komplex und nachhaltig im Abgang, ätherische Würze, herb und mit viel Grip, salzig  
**Erzeuger:** Bouchié-Chatellier

**2019 Les 101 Rangs, Pouilly-Fumé, 14 %vol.**

Aprikose, etwas Holunder und Zitronenblüte, helle Würze, helles Karamell, Blütenhonig, eingelegte Ananas, etwas Eukalyptus; am Gaumen sehr ätherisch, Zitronenzeste, scharzer Tee, etwas phenolisch, dicht und konzentriert, Mirabelle, saftig und mit schöner Frische, wieder helles Karamell, lang und komplex  
**Erzeuger:** Château de Tracy

**2022 Cuvée, Pouilly-Fumé, 13 %vol.**

viel grüner Tee, Eukalyptus und Minze, Cassis, helle Blüten, Mirabelle und etwas Holunder; am Gaumen kräutrig-würzig mit zart ätherischen Noten, schöner Grip, leicht salzig, saftig und mit langem Nachhall, elegant aber gleichzeitig komplex  
**Erzeuger:** Château de Tracy

**2022 La Belle Paresseuse, Coteaux du Giennois, 13,5 %vol.**

Johannisbeere, Zitrus, weiche Säure, feine helle Würze, wertiges Holz, Cashew, Apfel-Zimt  
**Erzeuger:** Domaine de Villargeau

**2022 Villa Paulus, Pouilly-Fumé, 13 %vol.**

Aprikose und Holunder, Grapefruit, Pomelo, fruchtbetont aber trotzdem unaufdringlich und ehrlich, zarte Exotik, Litchi und frische Mango, Eukalyptus; am Gaumen ähnliche Aromatik, Minzig, saftig, balanciert, elegant  
**Erzeuger:** Domaine Masson-Blondelet

**2022 Enclos de Maimbray, Sancerre, 13 %vol.**

reifer, dichter Duft, eingelegte Holunderblüten, reifer Pfirsich, Lakritze; Sesam, präsent, stoffig-üppig, mittlere Länge, Alkohol wärmt  
**Erzeuger:** Domaine Matthias et Emile Roblin

**2023 Apud Sariatum, Sancerre, 13,5 %vol.**

sehr feine, leicht gemüsigte Reduktion, feine Piniennote, Süßholz, mit Luft sehr blütig; packt zu, viel Dichte, etwas Schmelz, salzig-griffig, Salzigkeit gibt auch Länge, herb-bitter auslaufend (positiv), sehr spannend  
**Erzeuger:** Philippe Raimbault

**2023 Les Pierris, Sancerre, 12,5 %vol.**

tiefer, etwas dunkelwürziger Duft, lakritzige Reduktion, floral, Steinfrucht; schöner Druck und Spannung, gute Dichte, würzig untermalt, austarierter Säurezug mit feinem Tanningrip  
**Erzeuger:** Roger Champault

**2023 J. de Villebois, Pouilly-Fumé, 13 %vol.**

sehr frisch, viel Limette, Amalfizitrone, Minze, frisch gemähtes Gras, etwas Heu, ätherische Anklänge, Menthol; am Gaumen leicht salzig, sehr balanciert, schön eingebundene Säure, Grip, elegant, komplex aber nicht zu kompliziert, schöner Trinkfluss  
**Erzeuger:** J. de Villebois

**2022 Le Paradis, Sancerre, 13 %vol.**

sehr feine Phenolik, Pinie, Sesam, Lakritz, zart getreidig, fein floral; packt ordentlich zu, lakritziger Schmelz, herbes Gerbstoffgerüst, Touch Karamell, mit anhaltender Kräutervürze im Abgang, braucht Luft und Zeit (auch in der Flasche)  
**Erzeuger:** Domaine Vacheron



Konzentriertes Team-Verkosten der Centre-Loire-Weine im Meininger Verlag

**2022 Quincy, 14,4 %vol.**

Quittenmus, dann eher exotische Frucht sowie getrocknete Früchte; wirkt recht eigenständig, aber aber spannend  
**Erzeuger:** François Reverdy

**2022 Coteaux du Giennois, 13 %vol.**

sehr kräuterig, frisch, Zitronenmelisse, Stachelbeere; am Gaumen mit gewisser Power und recht druckvoll, sehr gute Länge  
**Erzeuger:** Domaine de la Chezatte

**2022 Roc de l'Abbaye Antique, Pouilly-Fumé, 13 %vol.**

Mirabelle, gelbes aber schon etwas reifes Steinobst, reife Mango, etwas eindimensional, Holzgeprägt, leicht vanillig; am Gaumen ähnliche Aromatik, wieder gelbes Steinobst, eher warm, dicht und Holzgeprägt, mineralisch, griffig  
**Erzeuger:** Domaine Fournier et Fils

**2022 La Clef du Récit, Menetou-Salon, 13 %vol.**

schöne komplexe Nase, Feuerstein, Stachelbeere, reduktiv, dabei noch etwas verschlossen; sehr gute Säurestruktur, viel Potenzial  
**Erzeuger:** Domaine La Clef du Récit

**2022 Gemme Océane, Pouilly-Fumé, 14 %vol.**

gelbes Steinobst, Aprikose, grüner Tee, Quittengelee und Kumquat, helle Würze, leicht muskat; am Gaumen sehr dicht und fruchtgeprägt, exotisch, Papaya und Ananas, konzentriert, lang und mit frischer und sehr präzenter Säure, verleiht dem Wein die notwendige Frische  
**Erzeuger:** Domaine Landrat-Guyollot

**2022 Pouilly-Fumé, 12,5 %vol.**

Aprikosenmarmelade, Mirabelle, Quittengelee gelbes Steinobst, eher fruchtiger Typ, etwas grüner Tee und frische Ananas; wirkt am Gaumen eher süß, wieder Mirabelle, Quittengelee, dicht und voluminös, sehr konzentriert, fruchtig, saftig  
**Erzeuger:** Vignobles Berthier



## ROSÉ

**2022 Les Sables Pinot Gris, Reuilly, 13 %vol.**

nasses Stroh, buttrige Noten, Sahnebonbon, gelber reifer Apfel, Sandorn  
**Erzeuger:** Domaine Cordillat

**2022 La Licorne Grise, Reuilly, 12,5 %vol.**

Rauchig, Apfel, Granny Smith und gelber Sanddorn, sehr trinkig, sehr zugänglich  
**Erzeuger:** Domaine de Chevilly



## ROT

**2022 Alliance Rouge, Sancerre, 13 %vol.**

beerig, komplex, Menthol, Kirsche, Wildleder, Tabak; am Gaumen mit weicher Textur, sehr rund und balanciert, dabei erdig untermalt, entspannt  
**Erzeuger:** Domaine de la Garenne

**2022 Osmoze, Sancerre, 13 %vol.**

Sauerkirsche, Menthol, sehr fruchtbetont; straffe Säure, etwas grün, moderner Typ, kühle Stilistik  
**Erzeuger:** Domaine Denizot

**2022, Sancerre, 13 %vol.**

kräuterig, Kirsche, Estragon, Thymian; sehr lebendige Säure, recht fruchtbetont, mit reifer, roter Frucht  
**Erzeuger:** François Crochet

**2022 Sancerre, 13,5 %vol.**

Sauerkirsche, würzig, warmer Typ; am Gaumen kräftig und druckvoll, dabei zwar tanninreich, aber mit weicher Struktur  
**Erzeuger:** Domaine des Chasseignes - Aurore Dezat & David Girard



Alle drei Farben der Centre-Loire standen bei der Verkostung auf den Tischen.