



Sancerre (Frankreich): Domaine Fouassier

1 Markus Fuchs degustiert mit Benoît und Paul Fouassier.

Sancerre gilt zusammen mit Pouilly-Fumé als der berühmteste Sauvignon Blanc Frankreichs. Allein schon deshalb lohnt sich eine Reise an die Loire, auch wenn sich die Fahrt der fast 600 Kilometer langen Strecke von Zürich nach Sancerre selten unter sechs Stunden bewältigen lässt, es kaum gute und bezahlbare Übernachtungsmöglichkeiten gibt und das Wetter nicht immer bilderbuchmässig ist.

So auch diesen Mai, als wir wetterbedingt auf einen Rebbergsdurchgang verzichten müssen, uns dafür aber umso ausgiebiger mit den beiden Cousins Benoît und Paul Fouassier über Tradition, Moderne und verschiedene Weinstile unterhalten. Sauvignon Blanc, die einzige zugelassene weisse Rebsorte für Sancerre, stammt wahrscheinlich aus der Loire, obwohl sie aufgrund ihrer enormen Beliebtheit mittlerweile weltweit angebaut wird. Ihren überragenden Ruf verdankt sie indes vor allem den filigranen und mineralischen Gewächsen aus Sancerre. Unser Fouassier eignet sich hervorragend zum Apéro, ist aber auch ein ausgezeichnete Essensbegleiter, da seine Aromatik belebend und frisch, zugleich jedoch dezent und niemals überladen ist. Paul erklärt: «Wir streben ganz bewusst das Gegenteil der mit exotischen Aromen überfrachteten Übersee-Sauvignon an und bevorzugen einen klassischen Stil.»

Die Domäne der Familie Fouassier ist die älteste und grösste der gesamten Appellation Sancerre. Biologischer Anbau liegt gewissermassen in der DNA der Fouassiers. Die Familie arbeitet bereits seit 2003 nach entsprechenden Richtlinien, seit 2007 gar komplett bio-

2 Blick auf einen der Rebberge von Fouassier. Der Betrieb wird in der 10. Generation geführt, insgesamt werden 65 ha in Sancerre bewirtschaftet.

3 Mai 2024: Mittagessen im Pomme d'Or in Sancerre mit den Fouassiers.

dynamisch. Benoît führt weiter aus: «Der Vorteil unseres Betriebs ist zudem, dass wir über unterschiedlich ausgerichtete Lagen mit diversen Bodenarten verfügen. Dadurch haben wir die Möglichkeit, für eure Spezialfüllung je nach Jahrgang und Wetterverlauf den gewünschten Stil zu kreieren.» Entsprechend gespannt sind wir auf die Verkostung der verschiedenen Weinproben. Bei der Degustation einigen wir uns rasch auf das vorzügliche Muster Nr. 1, eine Assemblage aus 20 Prozent auf Silex- und 80 Prozent auf Kalkböden gereiften Trauben. Ein Gewächs, das die charakteristischen Feuersteinaromen aufweist, welche die besten Sancerre auszeichnen.

Wir führen unsere spannenden Gespräche im exzellenten, vor rund eineinhalb Jahren eröffneten Restaurant La Pomme d'Or im Dörfchen Sancerre fort. Eine Reservation ist sehr empfehlenswert. Wir freuen uns schon jetzt auf die nächste Reise an die Loire!



Sancerre, Domaine Fouassier (weiss) 2023
Spezialfüllung Selection Schwander, biodynamischer Anbau (Demeter)
100% Sauvignon Blanc

Helles Gelb; feine, attraktive und sortentypische Fruchtigkeit, mit sanfter Frische, mineralischer Finesse und äusserst feiner, sublimen, aromatischer Vielfalt; ein ungemein attraktiver Terroirwein und idealer Begleiter zu Fisch, Huhn und Ziegenkäse. Köstlich. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 22,90 (ab Januar 2025 Fr. 25,90)



Mehr Informationen zur
Domaine Fouassier.