

Domaine du Pré Semelé



Sancerre mit Seele

Die Domaine du Pré Semelé, nach dem gleichnamigen Weiler benannt, liegt malerisch im Herzen von Sancerre, in der Nähe von Chavignol. Clément und Julien Raimbault führen das Familiengut mit viel Gespür. Im Weinberg herrscht Respekt: Nachhaltige Arbeit, wenig Eingriffe, viel Begrünung, keine Pestizide und Herbizide. Im Keller gilt: Weniger ist mehr. Die Weine sprechen leise, aber eindrucksvoll. Sauvignon Blancs, die Klarheit mit Tiefe und Mineralität verbinden – eine moderne Interpretation des Sancerre-Stils, die nicht durch Reinzuchthefen und das Unterbinden der Malo verwaschen wird und nur mit einer kleinen Dosis selbst hergestelltem, vulkanischen Schwefel auskommen muss. Die Cuvée Mainbré ist das «staple piece». Terroir-Freaks vergleichen den Cotelin vom Kimmeridge-Kalk mit dem Chasseignes Portlandien-Böden.

Terroir



Sancerre, FR

Kühl-kontinentales Klima des Sancerre mit grossen Tag-Nacht Amplitüden und oft windig. Kimmeridge Kalk und sogenannte Caillotes (Portlandien-Kalk).

Sorten



Sauvignon Blanc Pinot Noir

Facts & Figures



- * 4. Generation.
- * Geführt von den Brüdern Julien und Clément Raimbault.
- * 22 Hektar in diversen Einzellagen und verschiedenen Expositionen.
- * Ca 160'000 Flaschen.
- * Seit 2023 biologisch zertifiziert.
- * Spontan vergoren, malolaktische Gärung nicht geblockt.
- * Wenig Schwefel.



Julien & Clément

Auszug aus dem Portfolio



Cuvée Mainbré

Kimmeridge und etwas Portlandien-Kalk. Sanft gepresst, spontan vergoren, 10 Monate auf der Hefe ausgebaut. Herrlich offen und fruchtig, mit dezenter Säure. Zu einem Ziegenfrisch-Käse, am besten ein Crottin, Mee-resfrüchten oder leichteren Fischgerichten.

Les Chasseignes

Mineralität pur, von einer sonnigen Portlandien-Kalklage. Sanfte Pressung, spontan vergoren und 18 Monate im Holzfuder auf der Hefe ausgebaut. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Expressiv im Auftakt, salzig auklingend. Länge und Lebendigkeit.



Le Cotelin

Alte Reben auf Kimmeridge-Kalk in Südost Lage. Sanfte Pressung, spontan vergoren. Reift 18 Monate auf der Hefe im grossen Fass. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Reich, komplex und strukturiert, einem grossen Sancerre-Terroir würdig.

