



Sancerre Blanc AOP

« Pauline » Éric Louis

Millésime 2019 : la magie du 9

Les années en 9, engendreraient des millésimes d'exception capables de briller pendant plusieurs décennies. Elles ont en effet pour réputation d'avoir donné naissance à des millésimes plutôt chauds et donc marqués par de belles maturités. Évidence numérogique ou simple superstition, l'année 2019 s'inscrit dans cette lignée avec une belle fraîcheur des blancs, une sublime richesse des rouges et des acidités idéales pour faire de grands vins.

CÉPAGE

100% sauvignon blanc

UN PEU D'HISTOIRE

Pauline, l'arrière grand-mère a fondé ce domaine au début du XIX^e siècle et il nous a semblé tout naturel de rendre hommage à cette femme volontaire et entreprenante. Pour elle, nous avons élaboré l'un des rares « Sancerre vieilles vignes » vinifié en fûts d'acacia et en fûts de chêne, selon la tradition du grand-père, Paul Cantin, dit Robert. Il était tonnelier, et après la guerre, la pénurie de certains bois l'obligeant à travailler des essences peu usitées, il a fabriqué des fûts d'acacia pour sa propre vinification. La dégustation des vins ainsi élevés nous ayant enthousiasmés, nous avons choisi de nous inspirer de son histoire pour donner naissance à cette cuvée dédiée à nos aïeux et au plaisir des papilles.

TERROIR & VIGNOBLE

Pauline provient de nos plus vieilles vignes plantées sur un sol argilo-calcaire avec une forte proportion de silex.

En 2019, nous avons reçu la certification **Haute Valeur Environnementale de niveau 3**, soit le plus exigeant pour les exploitations agricoles. En 2020, le domaine entame une conversion en **agriculture biologique**.

VINIFICATION

Nous effectuons des vendanges nocturnes et très tôt le matin pour tirer le meilleur du raisin et préserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur.

Ce nectar est issu de parcelles de silex exposées sud-est et à faible rendement. Les raisins à parfaite maturité font un pressurage long et doux avant de procéder à un débourbage à froid sans ajout de sulfites pour clarifier le jus.

Les jus vont ensuite fermenter puis être élevés sur lies fines durant 11 mois avec un bâtonnage régulier en fûts d'acacia (30%) et en fûts de chêne (70%) soigneusement sélectionnés. De cet assemblage en résulte une complexité inégalée.

Production confidentielle : environ 3 000 bouteilles par an

DÉGUSTATION

Puissance et complexité

Pauline est un vin qui se distingue par sa finesse et sa puissance aromatique, couronnées par un voluptueux parfum de fleurs d'acacia, d'amandes et de coing.

La bouche est subtilement marquée par une note boisée héritée de son élevage en fûts d'acacia et de chêne.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 12°C et 14°C

Accords mets & vins : Ce vin d'exception demandera une cuisine authentique et raffinée : poissons nobles en sauce, St-Jacques, blanquette de veau, ris de veau... Il étonnera également divinement vos papilles avec le foie gras.

Potentiel de garde : 10 ans selon les millésimes.



Credit-photo : BIVC