



DOMAINE ERIC LOUIS

Les Celliers de la Pauline

www.sancerre-ericlouis.com

Chardonnay VDF

Éric Louis

Récolte 2024 : Une récolte menue et précieuse forgée par une année climatique complexe

2024, année bissextile et année des 13 lunes... présage d'un climat capricieux ? Notre vignoble n'a pas été épargné par les pluies incessantes qui ont favorisé la prolifération du mildiou. Si nous devons comparer ce millésime à un autre, personne n'a le souvenir d'une pression de mildiou aussi importante. Malgré tout, l'ensoleillement du mois d'août et l'écart de températures entre le matin et l'après-midi ont favorisé la maturation lente des raisins. Si au printemps, 2024 figurait parmi les millésimes les plus précoces depuis une soixantaine d'années, on a finalement vendangé sur des dates classiques : le 27 septembre. Notre travail acharné est ainsi récompensé, non pas par l'abondance, mais par la qualité. La signature de ce millésime est portée par un bon équilibre entre les sucres et les acidités mettant en exergue le côté frais et fruité des vins, typiques de notre région ligérienne.



Cépage : 100% chardonnay



Terroir & vignoble : les vignes s'épanouissent sur un terroir calcaire.



Vinification : récoltés à pleine maturité, les raisins sont pressés en douceur dans des pressoirs pneumatiques. Puis, suivent le débourage à froid, la fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées.

Pas de fermentation malolactique, ni d'élevage en fût pour ce chardonnay afin de préserver toute sa fraîcheur aromatique.

Élevage : sur lies fines jusqu'au printemps. Pas de fermentation malolactique, ni d'élevage en fût pour ce chardonnay afin de préserver toute sa fraîcheur aromatique.



Dégustation : Fraîcheur et gourmandise... Sous sa robe jaune pâle éclatante, ce chardonnay dévoile des notes de citron, de fruits à chair jaune et de fleurs blanches. La bouche est friande, souple, les notes citronnées perdurent jusqu'à la finale, précise et persistante. Un vin fin et équilibré !

Service : 10°C et 12°C



Accords mets & vins : Le vin convivial par excellence ! La bouche fine et équilibrée appelle le second verre... Il trouvera une place de choix aux côtés de poissons et de viandes blanches ou tout simplement à l'apéritif ou avec quelques tapas.

Potentiel de garde : 2 ans selon les millésimes.

