



DOMAINE ERIC LOUIS
Les Celliers de la Pauline
www.sancerre-ericlouis.com

Sancerre "Cul de Loup"

AOP

Éric Louis

Récolte 2022 : des vendanges au-delà de nos espérances - à la fois solaire et équilibré ! L'été a été marqué par une succession de vagues de chaleur. Heureuse conséquence pour nous vignerons : l'absence de maladie. La pluie est tombée au bon moment (juste avant vendanges), apportant une sérénité volumique et qualitative. Après des volumes historiquement bas en 2021, suivis d'une année dans les vignes aux conditions extrêmes, le millésime 2022 crée la surprise, cumulant qualité et quantité. Beaux équilibres, état sanitaire remarquable, belle extraction de couleur, joli niveau d'acidité avec des degrés maîtrisés. Difficile de rêver mieux... Une récolte un peu bénie des Dieux et on signe pour un millésime comme celui-là chaque année.



L'histoire : la parcelle est située à l'extrémité sud de l'appellation sur le village de Thauvenay. S'étendant sur 89 ares seulement, le sauvignon y est planté sur un sol de terres blanches, c'est-à-dire argilo-calcaire. Quant à la légende, elle dit que c'est sur ces côteaux que l'on aurait, pour la dernière fois, vu un loup à Sancerre. Peut-être cette cuvée le ramènera-t-il sur ses derniers pas ?



Cépage : sauvignon blanc.



Terroir : nos raisins sont récoltés sur cette parcelle composée de terres blanches, sol argilo-calcaire. Dans un souci de pratiques respectueuses de l'environnement, nous avons obtenu la certification "Agriculture biologique" par Ecocert à partir du millésime 2023.



Vinification : nous effectuons des vendanges nocturnes ou très tôt le matin afin de préserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur des raisins. Ils sont pressés lentement pour une extraction tout en douceur. Les moûts passent ensuite par un débouillage statique à basse température et sans ajout de sulfites. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox entre 15°C et 18°C pendant 3 à 4 semaines.

Élevage : le vin est élevé sur lies fines en cuves inertées sous azote pendant 8 mois, avec des bâtonnages réguliers pour gagner en finesse, ampleur et volume. La mise en bouteilles se fait sous azote pour éviter l'ajout de sulfites.



Dégustation : un Sancerre tout en finesse...

La trame aromatique est fine et offre la fraîcheur agrumée du sauvignon avec une dominante de citron vert, des notes de citronnelle et de pomme verte. La bouche nous dévoile une belle intensité de saveur, vive et pure avec une finale crayeuse et une bonne longueur.



Service : entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : vin de plaisir par excellence ! Il se plaît en compagnie de volailles ou veau en sauce à la crème, tout comme avec des pâtes et risottos crémeux à la volaille ou au poisson.

Potentiel de garde : 8 à 10 ans selon les millésimes.

