



Sancerre AOP

Domaine Curot

Récolte 2023 : une bonne gorgée d'optimisme !

L'été 2023 se classe dans le Top 4 des étés les plus chauds depuis 1900. Derrière 2003 et 2022, il égale de justesse l'été 2018. Nous avons eu la chance d'avoir de petites pluies providentielles à des moments stratégiques (fleur, véraison, veille de la maturation). Ces apports bien que faibles soient-ils, ont permis d'alimenter correctement la vigne. Epargnés par le gel printanier et la grêle, nous avons obtenu une pleine récolte. Nous n'aimons pas dire qu'une vendange a été exceptionnelle car le terme «exceptionnel» est tellement utilisé qu'il en perd son caractère occasionnel. Pour autant, la vendange 2023 a été «hors norme» tant les conditions ont été optimales : de beaux rendements, un bel état sanitaire... Dans la mesure où l'état sanitaire ne laissait rien craindre et que les maturités étaient assez hétérogènes entre parcelles, nous avons choisi LE moment ultime, LE moment parfait où s'alignaient acidité, sucrosité, maturité, goût de raisin et absence de notes végétales.



Cépage : pinot noir



Histoire : dans les années 1980, la sœur d'Eric Louis décide de se lancer dans l'aventure en créant son propre vignoble sur l'appellation Sancerre et en installant son chai attenant au nôtre, sur le village de Thauvenay. Ils ont mis en commun du matériel, de la main d'oeuvre dans les vignes et il y eut aussi partage de compétences car c'est Eric qui vinifiait pour sa sœur. C'est donc tout naturellement qu'Eric a repris les rênes du domaine, après le départ en retraite de sa sœur en 2013, et continue de perpétuer tradition et savoir-faire. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur près de 14 hectares répartis proportionnellement sur deux villages : Thauvenay et Vinon.



Terroir : ce pinot noir de Sancerre est élevé sur des sols argilo-calcaires. Nous avons obtenu la certification Agriculture Biologique en 2023, l'aboutissement de nos pratiques respectueuses de l'environnement.

Vinification & élevage : nous avons décidé de récolter les raisins la nuit afin d'aider à garder une belle concentration des jus et des arômes, et de limiter l'oxydation du fruit. Le pinot noir, cépage particulièrement délicat, requiert une approche délicate. Les baies de raisin sont emmenés dans les cuves pour une macération de 8 à 10 jours. La macération et la fermentation alcoolique sont rythmées par des remontages et pigeages réguliers afin d'extraire les arômes, la couleur et les tanins naturellement présents dans le fruit. Nous travaillons ainsi pour obtenir un vin charnu, structuré, ayant conservé tous ses arômes de fruit. Au printemps, le vin pourra commencer sa fermentation malolactique. Ensuite, le vin poursuivra son élevage en cuve inox inertées sous azote jusqu'en juin de l'année suivante, avant d'être mis en bouteille.

Dégustation : de couleur rouge rubis avec des reflets grenat, la robe est limpide et brillante. Le nez s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges frais (cerise, framboise, airelle...) mêlées à des arômes d'épices et de violette. La bouche est souple avec des tanins fondus, offrant une attaque charnue avec une finale fraîche et croquante. Voici un beau pinot noir travaillé dans l'expression du fruit et offrant de la longueur sur une finale légèrement épicée.

Service : 13°C à 15°C

Accords mets et vins : il se conjugue à merveille avec une belle diversité de viandes braisées, une planche de charcuteries ou encore un poisson blanc aux herbes.

Potentiel de garde : jusqu'à 6 ans selon les millésimes.

