

# Sancerre “Les Montachins”

AOP

Éric Louis

## 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.



**L'histoire** : « Les Montachins », parcelle de 90 ares située sur la commune de Ménétréol-sous-Sancerre, sont issus d'un des plus beaux terroirs de silex du finage de Sancerre. Cette parcelle bénéficie d'une exposition exceptionnelle sur un coteau escarpé, d'où son nom cadastral « Les Montachins ». C'est peut-être aussi la raison de la présence d'une petite cabane de vignes. Nous pouvons aisément imaginer qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, le labeur était dur sur cette parcelle aux pentes ensoleillées. Cette cabane de vigne permettait sans doute à nos ancêtres un peu de répit.



**Cépage** : sauvignon blanc.



**Terroir** : ce sauvignon blanc plonge ses racines dans un sol 100% silex. Nos parcelles ont obtenu la certification agriculture biologique en 2023.

**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. Les raisins sont pressés lentement pour une extraction tout en douceur. Les moûts sont ensuite débourbés naturellement grâce au froid et sans ajout de sulfites. Puis, la fermentation alcoolique se déroule en cuve inox thermorégulée à des températures comprises entre 15°C et 18°C pendant 3 à 4 semaines environ.

**Élevage** : les sédiments les plus gros sont éliminés et les plus fins sont conservés pour participer au bâtonnage sur lies fines en cuve inox inertée sous azote pendant 8 mois. La mise en bouteille se fait sous azote afin de limiter l'ajout de sulfites.

**Dégustation** : un Sancerre ciselé dans la pierre ...

Il révèle toute la pureté et la minéralité du sauvignon blanc sur un de ses terroirs de prédilection. Les sols de silex donnent des vins droits, fins aux arômes si typiques de pierre à fusil mêlés de fruits blancs et d'agrumes. Malgré sa force, il reste délicat avec une belle finale zestée appétante et saline.

**Service** : entre 10°C et 12°C

**Accords mets & vins** : sa richesse, sa complexité et sa minéralité conviennent très bien aux crustacés nobles (gambas, homards, langoustes), aux poissons délicats, poêlés ou à la vapeur mais aussi au foie gras cuit. Les sushis supporteront parfaitement sa minéralité.

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

