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

Pouilly-Fumé 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.

Cépage : 100% sauvignon blanc

Terroir : à dominante silex

Vinification : les vendanges démarrent dès que les raisins ont atteint leur niveau optimal de maturité. Les raisins sont pressés lentement pour conserver leur potentiel aromatique. Intervient ensuite la fermentation qui s'étend sur 4 à 8 semaines en cuves thermorégulées entre 16°C et 21°C.
Élevage : le vin est élevé sur lies fines en cuves inertées sous azote jusqu'au printemps. Au cours de cette période, notre Pouilly-Fumé développe sa finesse inégalée.

Dégustation : Pur et minéral
Ce vin présente une robe or pâle d'une belle brillance ainsi qu'un joli nez subtil et sur le fruit.
On remarque les notes uniques de pierre à fusil et le profil minéral liés à la nature du sol. L'ensemble combine fraîcheur et rondeur.

Service : entre 10°C et 12°C
Accords mets & vins : Sa vocation est de s'associer avec des plats de poissons et des crustacés. Il accompagne merveilleusement les fromages de chèvre, comme le fameux crottin de Chavignol, spécialité de la région.
Potentiel de garde : 3 à 5 ans selon les millésimes.

Domaine Éric Louis - 26 rue de la Mairie, 18300 Thauvenay
+33 (0)2 48 79 91 46 - contact@sancerre-ericlouis.com - www.sancerre-ericlouis.com