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

Quincy 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 : sauvignon blanc

Terroir & vignoble : Les vignes de ce Quincy sont plantées sur une terrasse ancienne du Cher constituée de sables et de graves, sols légers qui se réchauffent facilement.

Vinification : Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés lentement et le jus est débourbé à froid. Le jus clair commence sa fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées avec un suivi minutieux à des températures comprises entre 18°C et 22° C.
Élevage : A la fin de la fermentation, le vin est laissé sur ses lies fines jusqu'au printemps. Les premières cuvées sont mises en bouteilles sous azote pour limiter les sulfites.

Dégustation : Charnu et distingué ... Un nez expressif et puissant marqué par des notes de fleurs blanches et de pamplemousse. L'équilibre en bouche est harmonieux. L'ampleur et la fraîcheur complètent les notes florales. Un style charnu, tendre et parfumé. Les arômes sont croquants, portés par une plaisante vivacité.

Service : 10°C à 12°C
Accords mets & vins : : Ce nectar se marie à merveille avec les coquillages, les moules, la petite friture. Servez-le aussi avec des fromages de chèvre ou bien une fondue au fromage. Il mettra en valeur vos desserts à base de miel, noix, noisettes et amandes.
Potentiel de garde : 3 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