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

Quincy AOP
Éric Louis

Millésime 2024 : une récolte menue et précieuse forgée par une année climatique complexe
2024, année bissextile et année des 13 lunes… présage d'un climat capricieux ? Notre vignoble n'a pas été épargné par les pluies incessantes qui ont favorisé la prolifération du mildiou. Si nous devions comparer ce millésime à un autre, personne n'a le souvenir d'une pression de mildiou aussi importante. Malgré tout, l'ensoleillement du mois d'août et l'écart de températures entre le matin et l'après-midi ont favorisé la maturation lente des raisins. Si au printemps, 2024 figurait parmi les millésimes les plus précoces depuis une soixantaine d'années, on a finalement vendangé sur des dates classiques : le 27 septembre. Notre travail acharné est ainsi récompensé, non pas par l'abondance, mais par la qualité. La signature de ce millésime est portée par un bon équilibre entre les sucres et les acidités mettant en exergue le côté frais et fruité des vins, typiques de notre région ligérienne.

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