

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 : notre Sancerre est planté sur des côteaux sud-est sur les villages de Thauvenay, Ménétréol sous Sancerre et Vinon et s'épanouit sur des terroirs argilo-calcaire et silex. Il est issu de vignes cultivées en BIO.



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. Le raisin est persé lentement afin d'extraire le meilleur du fruit. Les moûts sont ensuite débourbés naturellement par sédimentation, à température contrôlée (8°C-10°C) et sans ajout de sulfites.

Ils fermentent ensuite 4 semaines à des températures progressives de 16°C à 21°C en cuves inox thermorégulées, technique qui assure la conservation et l'expression des arômes fruités du sauvignon blanc.

Élevage : le vin se repose sur lies fines en cuves inox inertées sous azote jusqu'au printemps, développant ainsi son gras et sa longueur en bouche.

Ce sont ensuite les dégustations successives qui déterminent le moment propice à la mise en bouteille de notre Sancerre. La mise en bouteille se fait sous azote afin de limiter l'ajout de sulfites.



Dégustation : de la délicatesse au fruité explosif... Couleur or pâle, parfaite limpidité. Son nez est ouvert et concentré sur le fruit : agrumes confits, ananas et fruits exotiques. Sa bouche dénote des arômes expressifs et fins. L'équilibre gustatif se révèle frais et puissant.



Service : 10°C et 12°C

Accords mets & vins : très agréable à l'apéritif, il est également le compagnon idéal des fruits de mer et des poissons. Il se mariera aussi avec des viandes blanches. Accompagné de son crottin de Chavignol, il se montrera prodigue.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans selon les millésimes.

