

Sancerre “Cul de Loup”

AOP

Eric 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 : la parcelle est située à l'extrémité sud de l'appellation sur le village de Thauvenay. S'étendant sur 89 ares seulement, le sauvignon y est planté sur un sol de terres blanches, c'est-à-dire argilo-calcaire. Quant à la légende, elle dit que c'est sur ces côteaux que l'on aurait, pour la dernière fois, vu un loup à Sancerre. Peut-être cette cuvée le ramènera-t-il sur ses derniers pas ?



Cépage : sauvignon blanc.



Terroir : nos raisins sont récoltés sur cette parcelle composée de terres blanches, sol argilo-calcaire. Dans un souci de pratiques respectueuses de l'environnement, nous avons obtenu la certification "Agriculture biologique" par Ecocert à partir du millésime 2023.



Vinification : nous effectuons des vendanges nocturnes ou très tôt le matin afin de préserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur des raisins. Ils sont pressés lentement pour une extraction tout en douceur. Les moûts passent ensuite par un débourbage statique à basse température et sans ajout de sulfites. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox entre 15°C et 18°C pendant 3 à 4 semaines.

Élevage : le vin est élevé sur lies fines en cuves inertées sous azote pendant 8 mois, avec des bâtonnages réguliers pour gagner en finesse, ampleur et volume. La mise en bouteilles se fait sous azote pour éviter l'ajout de sulfites.



Dégustation : un Sancerre tout en finesse...

La trame aromatique est fine et offre la fraîcheur agrumée du sauvignon avec une dominante de citron vert, des notes de citronnelle et de pomme verte. La bouche nous dévoile une belle intensité de saveur, vive et pure avec une finale crayeuse et une bonne longueur.

Service : entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : vin de plaisir par excellence ! Il se plaît en compagnie de volailles ou veau en sauce à la crème, tout comme avec des pâtes et risottos crémeux à la volaille ou au poisson.

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

