



Sancerre AOP

Domaine Curot

2024 : Une récolte menu 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 précoce 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

L'histoire : Dans les années 1980, la sœur d'Eric Louis décide de se lancer dans l'aventure en créant son propre vignoble sur l'appellation Sancerre et en installant son chai attenant au nôtre, sur le village de Thauvenay. Ils ont mis en commun du matériel, de la main d'œuvre dans les vignes et il y eu aussi partage de compétences car c'est Eric qui vinifiait pour sa sœur. C'est donc tout naturellement qu'Eric a repris les rênes du domaine, après le départ en retraite de sa sœur en 2013, et continue de perpétuer tradition et savoir-faire. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur près de 14 hectares répartis proportionnellement sur deux villages : Thauvenay et Vinon, réputés pour les plus beaux terroirs de silex du finage de Sancerre.



Terroir: Les sols sont majoritairement argilo-calcaires avec un peu de silex. Nous avons obtenu la certification agriculture biologique en 2023.



Vinification & élevage : 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 pressé 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 : Sa robe est claire et brillante, jaune pâle avec des nuances de vert. Le nez est expressif avec des saveurs de fruits exotiques (mangue, litchi) et des notes minérales. En bouche, l'intensité aromatique présente des arômes d'ananas et de fruit de la passion... accompagnée de la minéralité, typique de son terroir.



Service : 12°C à 14°C

Accord mets et vins : Sa belle tension et minéralité appelle aux fruits de mer ou aux poissons. Il se marie très bien avec les asperges, la viande blanche ou les fromages de chèvre comme le fameux Crottin de Chavignol...

Potentiel de garde : 3 à 5 ans selon le millésime.

