



Sancerre "Pauline"

AOP

Éric Louis

Récolte 2020 : SOMPTUEUX plein de promesses et d'une précocité record !

A floraison précoce, vendange précoce ! Commencée chez nous le 2 septembre - avec un ban des vendanges fixé au 27 août - la vendange la plus précoce de l'histoire s'est écrite et elle est splendide. 2020 complète la trilogie exceptionnelle : comme en 2018 et 2019, les conditions météo ont offert une récolte de grande qualité. Les vins affichent une concentration remarquable avec de superbes expressions.



L'histoire : Pauline, l'arrière grand-mère a fondé ce domaine au début du XIX^e siècle et il nous a semblé tout naturel de rendre hommage à cette femme volontaire et entreprenante. Pour elle, nous avons élaboré l'un des rares « Sancerre vieilles vignes père, Paul Cantin, dit Robert. Il était tonnelier, et après la guerre, la pénurie de certains bois l'obligeant à travailler des essences peu usitées, il a fabriqué des fûts d'accacia pour sa propre vinification. La dégustation des vins ainsi élevés nous ayant enthousiasmés, nous avons choisi de nous inspirer de son histoire pour donner naissance à cette cuvée dédiée à nos aïeux et au plaisir des papilles.



Cépage : 100% sauvignon blanc.



Terroir : Pauline provient de nos plus vieilles vignes plantées sur un sol argilo-calcaire avec une forte proportion de silex. Nos parcelles ont obtenu la certification bio en 2023.

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. Ce nectar est issu de parcelles de silex exposées sud-est et à faible rendement. Les raisins à parfaite maturité font un pressurage long et doux avant de procéder à un débourage à froid sans ajout de sulfites pour clarifier les jus. Les jus vont ensuite fermenter puis être élevés sur lies fines durant 11 mois avec un bâtonnage tous les 15 jours. La cave se compose de fûts d'accacia (30%) et en fûts de chêne (70%) soigneusement sélectionnés. De cet assemblage en résulte une complexité inégalée. Production confidentielle : environ 3000 bouteilles les meilleures années uniquement.

Dégustation : *Puissance et complexité !* Pauline est un vin qui se distingue par sa finesse et sa puissance aromatique, couronnées par un voluptueux parfum de fleurs d'acacia, d'amandes et de coing. La bouche est subtilement marquée par une note boisée héritée de son élevage en fûts d'accacia et de chêne.

Service : entre 12°C et 14°C

Accords mets & vins : Ce vin d'exception demandera une cuisine authentique et raffinée : poissons nobles en sauce, St-Jacques, blanquette de veau, ris de veau... Il étonnera également divinement vos papilles avec le foie gras.

Potentiel de garde : 10 ans selon les millésimes

