



Sancerre "Pauline"

AOP

Éric Louis

Récolte 2022 : des vendanges au-delà de nos espérances - à la fois solaire et équilibré ! L'été a été marqué par une succession de vagues de chaleur. Heureuse conséquence pour nous vigneron : l'absence de maladie. La pluie est tombée au bon moment (juste avant vendanges), apportant une sérénité volumique et qualitative. Après des volumes historiquement bas en 2021, suivis d'une année dans les vignes aux conditions extrêmes, le millésime 2022 crée la surprise, cumulant qualité et quantité. Beaux équilibres, état sanitaire remarquable, belle extraction de couleur, joli niveau d'acidité avec des degrés maîtrisés. Difficile de rêver mieux... Une récolte un peu bénie des Dieux et on signe pour un millésime comme celui-là chaque année.



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 débourbage 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'acacia (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'acacia 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

