

Sancerre 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.



Cépage : pinot noir



Terroir & vignoble : notre Sancerre rosé plonge ses racines dans un terroir argilo-calcaire. 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. Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressés délicatement pour extraire une couleur claire. Le jus est ensuite débourbé naturellement grâce au froid et sans ajout de sulfites. Puis le nectar fermente comme un vin blanc en cuves inox thermorégulées à des températures comprises entre 15°C et 20°C pendant environ 3 à 4 semaines.

Élevage : A la fin de la fermentation, le vin est laissé sur lies fines et mis en bouteilles en janvier sous azote afin de limiter l'ajout de sulfites.



Dégustation : un rosé aux arômes croquants et délicats...

Sa robe pâle saumonée est limpide et brillante. Sa bouche est puissante et structurée, et laisse place à des arômes de groseilles, de pêches et de notes



Service : 10°C et 12°C

Accords mets & vins : il sera un excellent compagnon de la cuisine estivale : grillades, salades, brochettes..., apéritifs dînatoires, cuisine asiatique.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans selon les millésimes.

