

# Sancerre AOP

*Eric Louis*

## Récolte 2024 : Une récolte menue 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 devons 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 précoces 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 :** 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.

