



DOMAINE ERIC LOUIS

Les Celliers de la Pauline

www.sancerre-ericlouis.com

Sancerre 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 vignerons : 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.



Cépage : 100% pinot noir



Terroir & vignoble : nos vignes de Sancerre sont plantées sur des sols argilo-calcaires. Nos parcelles ont obtenu la certification agriculture biologique 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. La vendange est éraflée et triée afin de faire macérer les plus belles baies qui partent ensuite pour une macération pré-fermentaire à froid et sans sulfites (6 °C) durant 72 heures, cela permet d'extraire la couleur rubis si typique du pinot noir et d'optimiser la concentration aromatique. Le vin entame ensuite 18 jours de fermentation en cuves inox thermorégulées entre 18°C et 25°C. Pendant ce temps, on pratique le pigeage et le remontage jusqu'à 2 fois par jour selon le millésime. Nous travaillons ainsi pour obtenir un produit charnu et structuré ayant conservé tous ses arômes de fruits.

Elevage : une partie de ce vin est ensuite élevé en cuves inox et l'autre passera 9 mois en fûts de chêne (des forêts locales de Tronçais et de Bertranges). Il y effectue sa fermentation malolactique, lui permettant de s'arrondir et de s'affiner.



Dégustation : un rubis plein de fruits...

Une robe rubis, limpide, brillante et un nez pinoté flatteur aux notes de violette et d'épices. Sa bouche est puissante, intense, pleine de fruits et de bonne structure. Les tannins sont fins.

Service : entre 13°C et 15°C

Accords mets & vins : souvent utilisé comme vin unique au cours d'un repas, il est étonnant avec les poissons, les gibiers à plumes, le lapin, le veau... et aussi vos plateaux de charcuterie.

Potentiel de garde : 6 ans selon les millésimes.

