



Sancerre AOP

Éric 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 : 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 élevée 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.

