



DOMAINE ERIC LOUIS
Les Celliers de la Pauline
www.sancerre-ericlouis.com

Menetou-Salon AOP

Sophie Bertin

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 : les vignes sont plantées sur un terroir de marnes et calcaires kimméridgiens reconnaissable par ses milliers de restes de petites coquilles d'huîtres fossilisées communément appelées « oreilles de poule ».



Vinification : une fois la vendange triée, les raisins sont mis en cuve pour une macération pré-fermentaire à froid afin d'extraire la couleur. La fermentation dure ensuite 2 à 3 semaines avec quelques remontages et pigeages pour révéler ensuite les beaux arômes de petits fruits rouges. La fermentation alcoolique se fait en cuve inox thermorégulées entre 22°C et 26°C. Après le décuvaage, le vin va poursuivre avec la fermentation malolactique toujours en cuves inox thermorégulées.

Élevage : le vin est laissé en élevage afin d'affiner ses tanins et sera mis en bouteille sous azote à la fin du printemps.



Dégustation : du fruit et du croquant pour un vin tout en gourmandise... Robe brillante aux reflets rubis. Ce vin tendre et aérien offre des arômes de cerise et de fraises des bois. Belle finale poivrée pour vous faire saliver !

Service : 15°C



Accords mets & vins : il se mariera très bien avec des gibiers à plumes, des viandes blanches et des fromages. Il peut également surprendre vos papilles avec un poisson.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans selon les millésimes.

