Menetou Salon Blanc AOP
Éric Louis

Millésime 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% sauvignon blanc

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

À leur arrivée au chai, les raisins sont pressés avec la plus grande attention pour respecter au maximum le fruit.
Ensuite, le moût est débourbé à froid pendant 12 heures. Le jus clair est placé en cuves inox thermorégulées pour entamer la fermentation alcoolique sous température contrôlée comprise entre 18°C et 22°C.
A la fin de la fermentation, le vin est élevé sur ses lies fines en cuves inox, inertées sous azote.
Ce pur sauvignon sera mis en bouteille au printemps après les opérations de clarification et de stabilisation.

Dégustation

Suave et délicat ...
Ce sauvignon blanc ligérien libère de jolis parfums de fleurs blanches et d'agrumes.
Il possède une acidité bien dosée et une finale ronde et persistante.

Conseils de dégustation

À servir entre 10°C et 12°C
Accords mets & vins : Servi à l'apéritif, il prépare en douceur votre palais à la plus fine gastronomie.
Les meilleurs accompagnements seront les huîtres, les fruits de mer, les poissons et des salades variées.
Potentiel de garde : 3 à 4 ans selon les millésimes.

Domaine Éric Louis - 26 rue de la Mairie, 18300 Thauvenay
02 48 79 91 46 - contact@sancerre-ericlouis.com - www.sancerre-ericlouis.com