



Sancerre Blanc AOP

Domaine Curot

Millésime 2020 : SOMPTUEUX plein de promesses et d'une précocité record !

A floraison précoce, vendange précoce ! Commencée chez nous le 2 septembre (avec un ban des vendanges fixé au 27 août), la vendange la plus précoce de l'histoire de Sancerre s'est écrite et elle est splendide. 2020 complète la trilogie exceptionnelle : comme en 2018 et 2019, les conditions météo ont offert une récolte de grande qualité. Les vins affichent une concentration remarquable avec de superbes expressions.

CÉPAGE

100 % sauvignon blanc

UN PEU D'HISTOIRE

Dans les années 1980, la soeur d'Eric Louis décide de se lancer dans l'aventure en créant son propre vignoble sur l'appellation Sancerre et en installant son chai attenant au nôtre, sur le village de Thauvenay. Ils ont mis en commun du matériel, de la main d'oeuvre dans les vignes et il y eu aussi partage de compétences car c'est Eric qui vinifiait pour sa soeur. C'est donc tout naturellement qu'Eric a repris les rênes du domaine, après le départ en retraite de sa soeur en 2013, et continue de perpétuer tradition et savoir-faire. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur près de 14 hectares répartis proportionnellement sur deux villages : Thauvenay et Vinon, réputés pour les plus beaux terroirs de silex du finage de Sancerre.

TERROIR & VIGNOBLE

Ce Sancerre est issu d'un métissage de terroirs argilo-calcaires et silex.

En 2019, nous avons reçu la certification **Haute Valeur Environnementale de niveau 3**, soit le plus exigeant pour les exploitations agricoles.

En 2020, le domaine entame une conversion en **agriculture biologique**.

VINIFICATION

Après avoir défini le moment précis du pic aromatique et de l'équilibre optimal entre la concentration en sucres et le taux d'acidité, les raisins sont vendangés la nuit et à la fraîcheur matinale afin de préserver tout leur potentiel aromatique. Puis, direction les pressoirs pneumatiques pour une extraction douce. Place ensuite au débouillage statique à froid pendant 12 heures permettant de clarifier les jus avant d'entamer la fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées (16°C-21°C) qui s'étend sur 3 à 4 semaines. Le vin repose ensuite sur ses lies fines de fermentation, en cuves inertées sous azote développant ainsi son gras et sa longueur en bouche. Ce sont ensuite les dégustations successives qui déterminent le moment propice à la mise en bouteilles également faite sous azote afin de limiter l'ajout de sulfites.



DÉGUSTATION

La robe est brillante et limpide, couleur jaune pâle aux reflets verts émeraude. Le nez expressif, associe fruits exotiques (mangue, litchi...) et nuances plus minérales. La bouche offre une matière charnue, du gras, un bon équilibre sur la fraîcheur ainsi que des arômes fruités (ananas, passion) qui persistent dans une finale longue et délicatement minérale.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Sa vivacité, sa tension et sa minéralité en font l'allié des fruits de mer et des poissons. Il va de pair avec les asperges et les viandes blanches. Flanqué de son crottin de Chavignol ou autres fromages de chèvre, il se montrera prodigue.

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



Crédit-photo : BIVC