



Sancerre Blanc AOP

Domaine Curot

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. Épargnés 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

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.

