



# Sancerre Blanc AOP

## Éric Louis

### 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



### TERROIR & VIGNOBLE

Notre Sancerre est issu des côteaux sud-est sur les villages de Thauvenay, Ménétréol-sous-Sancerre et Vinon et s'épanouit sur des terroirs argilo-calcaire 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

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.

Le raisin est pressé lentement afin d'extraire le meilleur du fruit. Les moûts sont ensuite débourbés naturellement par sédimentation, à température contrôlée (8°C - 10°C) et sans ajout de sulfites. Ils fermentent ensuite 4 semaines à des températures progressives de 16°C à 21°C en cuves inox thermorégulées, technique qui assure la conservation et l'expression des arômes fruités du sauvignon blanc.

Le vin se repose sur lies fines en cuves inox inertées sous azote jusqu'au printemps, développant ainsi son gras et sa longueur en bouche.

Ce sont ensuite les dégustations successives qui déterminent le moment propice à la mise en bouteille de notre Sancerre.

La mise en bouteille se fait sous azote afin de limiter l'ajout de sulfites.



### DÉGUSTATION

#### *De la délicatesse au fruité explosif...*

Couleur or pâle, parfaite limpidité.

Son nez est ouvert et concentré sur le fruit : agrumes confits, ananas et fruits exotiques.

Sa bouche dénote des arômes expressifs et fins. L'équilibre gustatif se révèle frais et puissant.



### CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

**Accords mets & vins** : Très agréable à l'apéritif, il est également le compagnon idéal des fruits de mer et des poissons. Il se mariera aussi avec des viandes blanches. Accompagné de son crottin de Chavignol, il se montrera prodigue.

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



Crédit-photo : BIVC