Sancerre Blanc AOP
Éric Louis

Millésime 2022 : des vendanges au-delà de nos espérances - à la fois solaire et équilibré !
L'été a été marqué par une succession de vagues de chaleur. Heureuse conséquence pour nous vignerons : l'absence de maladie. La pluie est tombée au bon moment (juste avant vendanges), apportant une sérénité volumique et qualitative. Après des volumes historiquement bas en 2021, suivis d'une année dans les vignes aux conditions extrêmes, le millésime 2022 crée la surprise, cumulant qualité et quantité. Beaux équilibres, état sanitaire remarquable, belle extraction de couleur, joli niveau d'acidité avec des degrés maîtrisés. Difficile de rêver mieux..., une récolte un peu bénie des Dieux et on signe pour un millésime comme celui-là chaque année.

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

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