



Sancerre blanc AOP

« Cul de Loup » 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

UN PEU D'HISTOIRE

La parcelle « Cul de Loup » est située à l'extrémité sud de l'appellation sur le village de Thauvenay. S'étendant sur 89 ares seulement, le sauvignon y est planté sur un sol unique de calcaire. Quant à la légende, elle dit que c'est sur ces côteaux que l'on aurait, vu pour la dernière fois, un loup à Sancerre. Peut-être cette cuvée le ramènera-t-il sur ses derniers pas ...?

TERROIR & VIGNOBLE

Notre sauvignon blanc plonge ses racines dans un sol 100% calcaire.

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.

Les raisins sont pressés lentement pour une extraction tout en douceur. Les moûts passent ensuite par un débouillage statique à basse température et sans ajout de sulfites. Puis, la fermentation alcoolique se déroule en cuve inox à des températures comprises entre 15°C et 18°C pendant 3 à 4 semaines environ. Les sédiments les plus gros sont éliminés et les plus fins sont conservés pour pratiquer le bâtonnage en cuve inox inertée sous azote pendant 8 mois, ce qui donne de la finesse, de l'ampleur et du volume.

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



DÉGUSTATION

Un sancerre tout en finesse...

La trame aromatique est fine et offre la fraîcheur agrumée du sauvignon avec une dominante de citron vert, de notes de citronnelle et de pomme verte (Granny Smith).

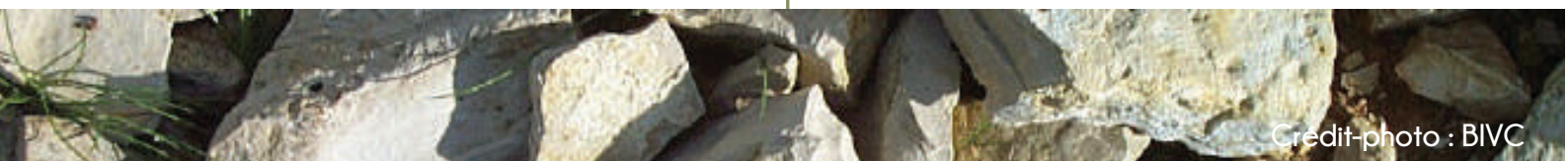
La bouche nous dévoile une belle intensité de saveurs, vive et pure avec une finale crayeuse et une bonne longueur.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Vin de plaisir par excellence ! Il se plaît en compagnie de volaille ou veau en sauce à la crème, tout comme avec des pâtes et risottos crémeux à la volaille ou au poisson. En été, il fait honneur aux poissons grillés et terrines de poisson.

Potentiel de garde : 8 à 10 ans selon les millésimes.



Credit-photo : BIVC