



Sancerre blanc AOP

« Cul de Loup » Éric Louis

Millésime 2021 : un millésime rare mais bon !

« Année de 1, année de rien », d'une manière quantitative, 2021 semble donner raison à ce vieil adage. La qualité va le contredire. Dame Nature n'a pas été très tendre avec le gel de printemps, les précipitations importantes durant l'été avec pour conséquences de fortes pressions cryptogamiques qui ont eu raison d'une bonne partie de la récolte. Le beau constat que nous faisons est que le peu de quantité s'est traduit par une très grande qualité avec de beaux éléments aromatiques. On retrouve un style très ligérien.



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.



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