

Sancerre AOP

Jean Colin

Récolte 2024 : Une récolte menue et précieuse forgée par une année climatique complexe

2024, année bissextile et année des 13 lunes... présage d'un climat capricieux ? Notre vignoble n'a pas été épargné par les pluies incessantes qui ont favorisé la prolifération du mildiou. Si nous devons comparer ce millésime à un autre, personne n'a le souvenir d'une pression de mildiou aussi importante. Malgré tout, l'ensoleillement du mois d'août et l'écart de températures entre le matin et l'après-midi ont favorisé la maturation lente des raisins. Si au printemps, 2024 figurait parmi les millésimes les plus précoces depuis une soixantaine d'années, on a finalement vendangé sur des dates classiques : le 27 septembre. Notre travail acharné est ainsi récompensé, non pas par l'abondance, mais par la qualité. La signature de ce millésime est portée par un bon équilibre entre les sucres et les acidités mettant en exergue le côté frais et fruité des vins, typiques de notre région ligérienne.



Cépage : sauvignon blanc



Terroir & vignoble : Notre Sancerre est planté sur des côteaux sud-est sur les villages de Thauvenay, Ménétréol sous Sancerre et Vinon et s'épanouit sur des terroirs argilo-calcaire et silex. Il est issu de vignes cultivées en BIO.



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 persé 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.

Élevage : 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.

Service : 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.

