

Sancerre AOP

Eric Louis

2025, Un "big Five" à savourer !

Le safari africain a son big five — buffle, éléphant, léopard, lion, rhinocéros. Nous aussi, avec le millésime 2025, nous avons désormais le nôtre, une sélection digne des plus grands millésimes en "5", portée par de beaux équilibres.

Malgré des rendements modestes, conséquence d'une coulure printanière et d'une sécheresse estivale, toutes les étapes de la vendange se sont déroulées dans des conditions optimales. Le résultat : des blancs généreux et harmonieux offrant fraîcheur, tension et une belle énergie - des rouges attendus au sommet avec un bouquet affirmé, une puissance tannique maîtrisée, une grande netteté aromatique.



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.

