DOMAINE ERIC LOUIS
Les Celliers de la Pauline
www.sancerre-ericlouis.com

Pinot Noir VDF

Sophie Bertin

Millésime 2026 : une précocité historique aux accents de 1976 !
Certaines années marquent l'histoire, et 2026 en fait incontestablement partie. Le cycle végétatif accéléré a conduit à des vendanges particulièrement précoces, **avec un ban fixé au 17 août**, un record dans l'histoire récente de l'appellation Sancerre. Une année qui rappelle le millésime 1976, lui aussi marqué par des températures élevées et une sécheresse intense.
Malgré des conditions difficiles pour la vigne, les quelques pluies de fin juillet et du mois d'août ont apporté un soutien précieux aux ceps et permis de préserver le potentiel de la récolte. À Quincy, nos vendanges ont débuté dès le 19 août. À Sancerre, nous avons préféré patienter quelques jours, profitant des pluies orageuses pour laisser la nature achever son travail et aux raisins d'atteindre leur équilibre : baies juteuses, peaux assouplies et belle expression du fruit.



Cépage : 100% pinot noir

Terroir & vignoble : Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires propices à la culture du pinot noir.

Vinification : À la vendange, les baies sont égrappées et triées de façon à éliminer toutes les parties végétales de la grappe. Ensuite, le pinot noir est encuvé pour une macération pré-fermentaire à froid pour une courte durée afin d'extraire la couleur, les premiers arômes et produire un vin léger. La fermentation alcoolique dure environ 2 à 3 semaines en cuves inox thermorégulées.
Après décuvage et assemblage du vin de presse et vin de goutte, le vin va poursuivre sa fermentation malolactique en cuves inox.
Élevage : Une fois la fermentation malolactique achevée, le vin repose en cuves quelques mois puis est mis en bouteille au printemps.

Dégustation : Un élégant pinot noir… Jolie robe rubis aux reflets violacés. Nez élégant s'ouvrant sur un panier de fruits rouges. La bouche est souple et offre des arômes de petits fruits à grain (framboise) et de fraises écrasées.

Service : entre 12°C et 14°C
Accords mets & vins : Ce pinot noir c'est du glouglou à l'apéro entre amis. Léger et élégant, ce vin sera le compagnon idéal de vos plateaux de charcuterie mais aussi de vos viandes blanches, de tourtes à la viande et d'un pot au feu.
Potentiel de garde : 3 ans selon les millésimes.

Domaine Éric Louis - 26 rue de la Mairie, 18300 Thauvenay
+33 (0)2 48 79 91 46 - contact@sancerre-ericlouis.com - www.sancerre-ericlouis.com