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

Sauvignon VDF

Cave de gortona

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% sauvignon blanc.

Terroir & vignoble : ce sauvignon blanc, cépage roi de notre région, est issu d'un terroir argilo-calcaire.

Vinification : sitôt vendangés, les raisins sont acheminés au chai pour être pressés lentement. Une fois décantés, les jus sont séparés de leurs impuretés par un soutirage. Intervient ensuite la fermentation qui s'étend sur 4 à 8 semaines en cuves thermorégulées entre 16°C et 21°C.
Élevage : le vin est élevé sur lies fines en cuves inertées sous azote jusqu'au printemps, avant d'être mis en bouteilles.

Dégustation : un sauvignon à l'état pur ...
D'une belle couleur or pâle aux reflets émeraudes, ce vin présente un joli nez frais et fruité. C'est un vin charmeur qui dénote une belle fraîcheur aux arômes de fruit de la passion avec une trame fine.

Service : entre 10°C et 12°C
Accords mets & vins : voici un bel apéritif ou un vin pour toutes occasions ! Sa minéralité fera un bel écho au fumé du saumon.
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