

LUCIEN CROCHET

Vins de Sancerre

Sancerre blanc 2022

Cuvée Prestige

Fruit de l'assemblage dans les meilleurs millésimes de nos plus vieilles vignes

Le millésime

Hiver assez doux avec comme conséquence une sortie précoce du végétal. Le débourrement a 2 semaines d'avance sur les normales, suivi en mai par une saison chaude et sèche. Climat idéal pour le développement de la vigne, qui a donné beaucoup de travail pour accompagner la croissance du végétal. La floraison se déroule dans des conditions idéales, et avec le mois de juin arrive la pluie bienfaitrice après les craintes d'une sécheresse annoncée. La véraison se passe pour le mieux, et la chaleur s'installe jusqu'aux vendanges, débutées le 31 août. Les premiers jus laissent présager un millésime solaire qui conserve un bel équilibre.

Le Terroir

Calcaire, appelé « Griottes » de l'oxfordien
Sols pentus et peu profonds, faciles à travailler et bien drainés

L'exposition

Planté en bas de coteau (230 mètres d'altitude) et plein sud

Les pratiques culturelles

Vignes binées sous les ceps et enherbement dans le rang
Amendements organiques et démarche bio en cours de certification
Taille Guyot poussard et ébourgeonnage
Vendange manuelle

Les vignes

Cépage Sauvignon blanc
Âge des ceps 60 ans
Densité moyenne de plantation 7000 pieds/hectare

La vinification

Pressoirs pneumatiques remplis de grappes entières à l'aide d'un tapis pour limiter la dilacération des peaux
Les moûts fermentent et sont élevés dans des cigares (320l) et demi-muids (600l) pendant 10 mois puis soutirés
Mise en bouteille après 5 mois en cuve, au mois de décembre 2023

La dégustation

Œil : Or jaune, reflets dorés

Nez : Dès l'ouverture, le nez est expressif, élégant, mêlant les notes minérales (rappelant la craie) et les senteurs fruitées évoquant les agrumes (mandarine). Des odeurs de fleurs d'acacia, de gousses de vanille complètent l'olfaction.

Bouche : L'attaque en bouche est souple. Elle séduit par sa grande finesse et par son équilibre entre gras et fraîcheur. Les notes de marmelade d'abricot dominant, adossées à des arômes de crème de vanille, d'épices. L'élevage est maîtrisé, offrant une texture riche sans lourdeur. Un ensemble voluptueux et caressant, stimulé par une finale saline

Température de dégustation : 10 à 12°

Accompagne Tournedos de homard, Sandre à la crème, Poularde crémée aux écrevisses

