LUCIEN CROCHET
— VINS DE SANCERRE —

Les Calcaires 2024



Le terroir

Assemblage de plusieurs parcelles du domaine plantées uniquement sur sols argilo-calcaires de l'oxfordien : caillottes et griottes.

La vigne

Cépage : Sauvignon blanc
Densité de plantation : 6800 à 8800 pieds/hectare.

Les pratiques culturales

Taille Guyot Poussard
Enherbement dans le rang, binage suivant le terroir et situation
Ebourgeonnage
Amendements organiques depuis 1989
Dans le respect du cahier des charges bio
Vendange manuelle

Le millésime

Les mois de février et mars ont été marqués par une forte pluviométrie et une douceur inhabituelle, entraînant un débourrement précoce. Le mois de mai, frais et humide, a ralenti la vigne, dont les premières fleurs de pinot sont apparues le 5 juin. En juin et juillet, les épisodes pluvieux répétés, favorisent une pression exceptionnelle du mildiou, entraînant de lourdes pertes. La véraison a débuté mi-août, avec une maturation lente, préservant une belle acidité et promettant une aromatique expressive. Les vendanges, commencées le 24 septembre, ont livré des jus frais, intenses et très aromatiques : le millésime 2024 est élégant et expressif.

La vinification

Pressurage pneumatique et léger en grappes entières.
Débourbage de 36h à 6°C.
Fermentation en cuve inox pendant 20 à 30 jours
Elevage sur lies totales durant 9 mois.
Soutirage et élevage sur lies fines pendant 12 mois.
Filtration et mise en bouteille en juin 2026.

La dégustation

Or jaune, reflets dorés.

Le nez, d'une belle expressivité, s'ouvre sur une trame minérale aux accents crayeux. Il s'enrichit rapidement de délicates notes florales où se croisent le lilas blanc et des nuances de fleurs mellifères. À l'aération, le profil gagne en gourmandise pour laisser place à un registre plus fruité et confit, dominé par l'écorce d'orange confite.

L'attaque est franche et laisse place à une matière croquante et très fraîche. On y retrouve l'expression des agrumes, portée par des notes d'orange, de cédrat.
La texture, vive et dynamique, s'étire jusqu'à une finale saline et nettement iodée.

Température de dégustation : 10°c.
Accord mets vins : Saint-Jacques poêlées, volaille de Bresse aux écorces d'orange, comté affiné.
Garde : 6 à 8 ans.

Place de l'église 18300 Bué France | Tél: 02 48 54 08 10 | contact@lucien-crochet.fr