

LUCIEN CROCHET

Vins de Sancerre

Sancerre rouge 2018 La Croix du Roy

Le millésime

Une année record pour les pluies en hiver et printemps puis canicule en été. L'été 2018 est le plus chaud après celui de 2003. Débourrement de la vigne mi-avril suite à de fortes chaleurs, et floraison début juin, le millésime sera précoce. La maturation se déroule dans des conditions estivales et les vendanges démarrent début septembre sous des températures au-dessus des normales saisonnières. 2018 a donc les caractéristiques d'un millésime solaire. Les vins rouges sont à la fois puissants et digestes. Ils montrent des robes profondes, rubis nuancées de violet. Les fruits rouges de belle maturité dominant, mêlés de notes épicées assurant la fraîcheur caractéristique des vins rouges de Loire. Les bouches sont bien structurées, s'appuyant sur des tanins enrobés. En conclusion, le millésime 2018 sera sur l'élégance.

Le Terroir

Assemblage de plusieurs parcelles du domaine, caillottes et terres blanches

Les pratiques culturales

Enherbement ou binage selon terroir

Taille Guyot Poussard - Ebourgeonnage au printemps

Lutte phytosanitaire raisonnée et amendement organiques depuis 1989.

Les vignes

Cépage pinot noir, âge moyen des vignes 40 ans.

Densité de plantation 6800 à 8500 pieds/hectare

La vinification

Récolte manuelle acheminée en caisse de 40 kg. Tri sur table et égrappage puis acheminée dans des cuves à pigeage automatique, remontages et pigeages effectués en fonction des dégustations quotidiennes. Macération environ 30 jours à température contrôlée.

Élevage 100% bois : pièces bourguignonnes, demi-muids et muids.

Assemblage et soutirage en octobre 2019 et élevage en cuve pendant encore 10 mois. Mise en bouteille en juillet 2020.

La dégustation

Robe : rouge grenat profond

Nez : complexe et élégant, associant les notes florales de violette, et les fruits rouges (cerise et framboise) à une touche chocolatée. Des odeurs de tarte à la myrtille complètent le nez déjà très riche.

Bouche : Attaque souple, dévoile une belle rondeur, animée par des tanins soyeux, veloutés. Une texture onctueuse emplit le palais, les notes florales et fruitées se confirment. La bouche est dense et élégante, avec une finale sur de jolis amers. On retrouve toute la finesse d'un pinot noir sur sol calcaire.

Accord mets vins : se boit seul mais peut accompagner une multitude de mets : foie poêlé, viande blanche et viande rouge, petit gibier, thon rouge...

Température de dégustation : 12 à 14°C

Garde : 3 à 4 ans et flatteur dès maintenant

