

LUCIEN CROCHET

Vins de Sancerre

Sancerre blanc 2019

Le Chêne Marchand



Le millésime

Hiver doux et année sèche avec de nombreux épisodes caniculaires. Des conditions optimales en septembre pour la maturation avec une bonne amplitude thermique. Les acides sont préservés et l'on attend pour gagner en sucres. Etat sanitaire irréprochable pour des vendanges qui débutent le 16 septembre, et donnent des vins blancs expressifs et aromatiques.

Le terroir

Le Chêne Marchand est un lieu-dit très renommé de la commune de Bué. Assemblage de plusieurs parcelles plantées sur ce lieu-dit. Expositions multiples sud, sud-est, sud-ouest. Calcaire de l'oxfordien supérieur appelées caillottes, sols peu profonds et bien drainés. Planté à mi coteau, 240 à 260 mètres d'altitude.

Les pratiques culturales

Taille Guyot Poussard
Binage, ébourgeonnage
Lutte phytosanitaire raisonnée, amendements organiques depuis 1989
Vendange manuelle

La vigne

Plantée en sauvignon blanc
Densité de plantation de 6800 à 8800 pieds/ha suivant l'âge des parcelles

La vinification

Récolté à la main, pressurage direct en grappes entières.
Débourbage à froid pendant environ 36 h
Fermentation des jus pendant 25 à 30 jours en cuves inox et demi-muids à hauteur de 15%. Elevage sur lies totales pendant 10 mois.
Soutirage et assemblages fin juillet 2020. Elevage sur lies fines pendant 9 mois.
Filtration et mise en bouteilles en avril 2021.

La dégustation

Robe: jaune or, reflets dorés

Nez: Les arômes, discrets au 1^{er} nez, révèlent des notes de fleurs d'acacia, de pâte d'amande. A l'aération, l'olfaction se développe sur des odeurs épicées, de poivre blanc, de pain d'épice. L'ensemble se complexifie : des notes crayeuses s'imposent mêlées d'odeurs d'orange confite.

Bouche: souple en attaque, la bouche se montre ronde, grasse. Des saveurs de crème de marron animent la bouche complétées par des notes de mirabelle.

La bouche est chaleureuse, bien équilibrée, sur la sucrosité mais avec une fine amertume assurant une finale saline.

Accompagne: crustacés servis en bouillon façon thaï, poissons nobles comme le turbot, Saint Pierre, lotte et bar de ligne.

Garde : 8 à 10 ans Température dégustation : 8 à 10°