

LUCIEN CROCHET

Vins de Sancerre

Sancerre blanc 2021

Les Calcaires



Le millésime

Après un démarrage de la végétation précoce dès début avril, le gel fait d'importants dégâts sur le domaine en général. Après un mois de mai frais où tout est au point mort, les températures du mois de juin accélèrent la pousse et le travail aux vignes est compliqué, d'autant plus qu'en parallèle il faut gérer la protection du vignoble de manière intense à cause de pluies régulières. La maturation est ralentie à cause du manque de soleil, mais au moins les équilibres sont là. Les sauvignons sont vendangés entre le 24 septembre et le 6 octobre.

Le Terroir

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

Les pratiques culturales

Enherbement dans le rang ou binage complet

Taille Guyot Poussard

Lutte phytosanitaire raisonnée Amendements organiques depuis 1989.

La vigne

Plantée en sauvignon blanc

Densité de plantation de 6800 à 8800 pieds/hectare

La vinification

Vendange manuelle. Pressurage direct et léger.

Débourbage de 24 à 36h à 6°C.

Fermentation en cuve inox ainsi qu'en muid et ½ muid à hauteur de 5%

Elevage sur lies totales durant 10 mois

Soutiré et élevé sur lies fines pendant 7 mois

Filtration et mise en bouteille en avril 2023

La dégustation

Robe: Jaune pâle reflets dorés.

Nez: Complexe et élégant associant dès l'ouverture des notes de feuilles de tomate, de citron vert. A l'aération des odeurs crayeuses prennent le dessus. Cette minéralité se confirme avec un profil plus iodé en note de fond.

Bouche: Franc en attaque, la bouche offre une texture dense, granuleuse. Les notes minérales à la fois crayeuses et iodées se confirment. Dès le milieu de bouche l'acidité perçue assure la fraîcheur et la longueur aromatiques. Des notes anisées complètent les saveurs en bouche. Finale saline.

Température de dégustation : 10 °

Accord mets vins : Tartare de dorade royale, noix de ris de veau au gingembre, magrets de canard au miel.

Garde : 6 ans