

LUCIEN CROCHET

Vins de Sancerre

Sancerre rouge 2019 La Croix du Roy

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 rouges de couleur rubis qui offrent un beau potentiel.

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 peu nombreux, mais plutôt une macération en « infusion » pendant environ 30 jours à température contrôlée.
Elevage 100% bois : pièces bourguignonnes, demi-muids et muids.
Assemblage et soutirage en octobre 2020 et élevage en cuve pendant encore 15 mois. Mise en bouteille en janvier 2022

La dégustation

Robe : rouge profond à reflets violacés

Nez : des notes de chocolat noir, de tabac s'expriment dès l'ouverture. A l'aération, l'olfaction se montre plus expressive, dévoilant des arômes subtils de fruits rouges (framboise), fruits noirs (myrtille) et de poivre. Un nez complexe qui oscille entre ces différentes odeurs

Bouche : La matière est gourmande, onctueuse, infusée de fruits rouges compotés et d'épices. Les tanins sont tendres, pris dans la chair. L'ensemble dessine une texture veloutée.

La finale se montre plus chaleureuse, mais reste bien équilibrée par des notes de praline, de poivre noir. Une bouche énergique et déjà savoureuse.

Accord mets vins : Côtes de biche aux échalotes confites, Carpaccio de bœuf aux noix, Filet mignon rôti

Température de dégustation : 12 à 14°C

Garde : 5 à 6 ans et flatteur dès maintenant

