

LUCIEN CROCHET

Vins de Sancerre

Sancerre rouge 2020 La Croix du Roy

Le millésime

Après un hiver pluvieux, le débourrement est précoce et la végétation se développe rapidement, les ébourgeonnages commencent mi-avril. L'état sanitaire du vignoble est bon et la fleur se situe entre le 20 et 28 mai. L'été est très chaud et sec, un épisode caniculaire en août échaude quelques raisins. Les vendanges débutent fin août avec des rendements plus faibles en 2ème période, suite à un nouvel épisode caniculaire. Les rouges proposent des robes profondes, rubis, plus ou moins nuancées de violet. Les nez sont complexes et mêlent les fruits rouges frais et les arômes de fruits plus confits.

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 amendements 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 de la vendange à 70%, puis acheminée dans des cuves à pigeage automatique. Remontages et pigeages peu nombreux, mais plutôt une macération en « infusion » pendant environ 25 jours à température contrôlée.

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

Assemblage et soutirage en novembre 2021 et élevage en cuve pendant encore 20 mois. Mise en bouteille en juillet 2023.

La dégustation

Robe : Rouge profond, reflets violets.

Nez : La complexité aromatique se dévoile dès l'ouverture où le nez allie les petits fruits rouges mûrs, les fruits noirs mais également des notes florales où domine la violette. L'ensemble est accompagné d'odeur vanillée. Des notes minérales sous forme de graphite complètent l'olfaction.

Bouche : La bouche apparaît soyeuse, aérienne tout en affichant une matière dense, séveuse. Les tanins tapissent et emplissent le palais. Les notes de petits fruits rouges se confirment complétées par des saveurs de praline. La finale se montre chaleureuse mais reste bien équilibrée avec des arômes de violette, de vanille en rétrofaction.

Accord mets vins : Joue de bœuf braisée, côte de biche poêlée, rôti de cerf au cassis.

Température de dégustation : 12 à 14°C

Garde : 5 à 6 ans et flatteur dès maintenant.

