

LUCIEN CROCHET

Vins de Sancerre

Sancerre blanc 2020

Le Chêne Marchand

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

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 fin août, dans les 1ers jours des vendanges.

Pressurage direct en grappes entières.

Débourbage à froid pendant environ 36 h

Fermentation des jus pendant 25 à 30 jours en cuves inox thermo régulées et fûts de chêne à hauteur de 5%. Elevage sur lies pendant 10 mois.

Soutirage et assemblages en juillet 2021.

Elevage sur lies fines pendant encore 12 mois.

Filtration et mise en bouteilles en juillet 2022.

La dégustation

Robe: jaune paille, reflets dorés

Nez: Subtil au nez, il mêle dès l'ouverture les notes fruitées (orange confite) et florales (fleurs blanches, fleurs mellifères). L'olfaction est alors complétée par des odeurs de pain d'épice, de vanille. L'ensemble laisse ensuite place à la trame minérale attendue, avec ses notes crayeuses.

Bouche: Souple en attaque, la bouche offre une texture poudreuse contribuant à un bel équilibre entre puissance et finesse. La chaleur de l'alcool s'illustre en milieu de bouche mais la fraîcheur assurée par la minéralité et des amers fins l'équilibre parfaitement. Des notes de pâtisserie animent la bouche avec une finale sur l'amande fraîche.

Accompagne: Filet de dinde à la crème d'asperges, noix de veau marinée au citron, magret de canard à la mangue.

Garde: 8 à 10 ans

Température dégustation: 8 à 10°

