

LUCIEN CROCHET

Vins de Sancerre

Sancerre blanc 2019 Les Calcaires



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

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

Les pratiques culturelles

Enherbement dans le rang ou binage complet
Taille Guyot Poussard
Domaine en conversion bio
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 assemblé sur lies fines pendant 8 mois
Filtration et mise en bouteille en mars 2021.

La dégustation

Robe: Jaune pâle avec des reflets dorés, brillante.

Nez : Intense et capiteux, le premier nez s'ouvre sur des notes florales, et de cire d'abeilles et fruits secs. Il évolue ensuite vers des senteurs plus fruitées d'agrumes confits. Un fond poivré procure du dynamisme à l'ensemble.

Bouche: Une trame structurée et finement tannique offre une texture rectiligne à la bouche. Les arômes de fruits jaunes et d'orange complètent l'ampleur et la richesse. La finale, comme une compotée d'agrumes et zestes vient allonger la structure puissante de ce vin. Amers en fin de bouche avec une belle minéralité.

Température de dégustation : 8 à 10 °

Accord mets vins : possibilités multiples : viandes blanches, poissons, légumes.

Garde : 5 ans