

# LUCIEN CROCHET

## Vins de Sancerre

### Sancerre blanc 2022 Les Calcaires



#### Le millésime

Hiver assez doux avec comme conséquence une sortie précoce du végétal. Le débourrement a 2 semaines d'avance sur les normales, suivi en mai par une saison chaude et sèche. Climat idéal pour le développement de la vigne, qui a donné beaucoup de travail pour accompagner la croissance du végétal. La floraison se déroule dans des conditions idéales et, avec le mois de juin, arrive la pluie bienfaitrice après les craintes d'une sécheresse annoncée. La véraison se passe pour le mieux, et la chaleur s'installe jusqu'aux vendanges, débutées le 31 août. Les premiers jus laissent présager un millésime solaire qui conserve un bel équilibre.

#### 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 suivant le terroir et la situation  
Taille Guyot Poussard  
Amendements organiques depuis 1989, et dans le respect du cahier des charges bio. Vendanges manuelles

#### La vigne

Plantée en sauvignon blanc  
Densité de plantation de 6800 à 8800 pieds/hectare

#### La vinification

Pressurage direct et léger.  
Débourbage de 24 à 36h à 6°C.  
Fermentation en cuve inox.  
Elevage sur lies totales durant 7 mois  
Soutiré et élevé sur lies fines pendant 10 mois  
Filtration et mise en bouteille début 2024

#### La dégustation

Robe: or jaune, reflets dorés

Nez: A l'ouverture l'olfaction se montre discrète où seule la minéralité résiste. Des odeurs iodées, crayeuses se dévoilent, rejointes par des fragrances de pâtisserie agrémentées de fines notes boisées. A l'aération, des arômes de citron mûr, d'orange se révèlent.

Bouche: Souple en attaque, la bouche offre un joli fruité, sur les fruits jaunes. Portée par une belle matière, la bouche est texturée, dense. L'aromatique des fruits jaunes assure la fraîcheur. La finale se montre chaleureuse mais reste très bien soutenue par la trame minérale. On respire le terroir.

Température de dégustation: 10 °

Accord mets vins: bar en papillote, pintade rôtie aux épices, blanquette de veau.

Garde: 6 à 8 ans