

LUCIEN CROCHET

Vins de Sancerre

Vendange du 7 octobre 2022
Vin de France

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.

Terroir

Une seule parcelle, « Sur le Faits », plantée dans les années 60 sur un terroir argilo-calcaire.

Les pratiques culturales

Enherbement dans les rangs
Taille Guyot Poussard
Amendements organiques depuis 1989 et traitements dans le respect du cahier des charges BIO
Vendange manuelle

La vigne

Plantée en sauvignon blanc
Densité de plantation de 6800 pieds/hectare
Vendangé le 7 octobre avec une légère surmaturité, mais non botrytisé

La vinification

Pressurage réalisé dans un petit pressoir pneumatique
Débourbage après 48 heures
Fermentation et élevage dans un muid de 12hl
Soutirage début 2024
Vin non collé et non filtré
Mis en bouteille en mars 2024, avec encore quelques sucres résiduels d'où sa dénomination « Vin de France »

La dégustation

Robe : Or, reflets dorés

Nez : Expressif dès l'ouverture, il exalte des odeurs de figue et de coing. Une palette aromatique riche et élégante qui laisse ensuite place à des notes d'abricot confit.

Bouche : Ample et gourmande, sans lourdeur aucune, le palais est bien épaulé par une fine acidité de bout en bout. Les saveurs de confiture de figues dominent et emplissent le palais. Les arômes de coing se dévoilent à nouveau, complétés par une nuance légèrement épicée.

Température de dégustation : 10°C

Garde : 10 à 15ans

Accords : Homard grillés à la mangue, Canard au miel, Ravioles à la fourme d'Ambert et aux figues, Comté

