



Sancerre blanc AOP

« Les Montachins » Éric Louis

Millésime 2022 : des vendanges au-delà de nos espérances - à la fois solaire et équilibré !

L'été a été marqué par une succession de vagues de chaleur. Heureuse conséquence pour nous vignerons : l'absence de maladie. La pluie est tombée au bon moment (juste avant vendanges), apportant une sérénité volumique et qualitative. Après des volumes historiquement bas en 2021, suivis d'une année dans les vignes aux conditions extrêmes, le millésime 2022 crée la surprise, cumulant qualité et quantité. Beaux équilibres, état sanitaire remarquable, belle extraction de couleur, joli niveau d'acidité avec des degrés maîtrisés. Difficile de rêver mieux..., une récolte un peu bénie des Dieux et on signe pour un millésime comme celui-là chaque année.



CÉPAGE

100% sauvignon blanc



UN PEU D'HISTOIRE

« Les Montachins », parcelle de 90 ares située sur la commune de Ménétréol sous Sancerre, sont issus d'un des plus beaux terroirs de silex du finage de Sancerre. Cette parcelle bénéficie d'une exposition exceptionnelle sur un coteau escarpé, d'où son nom cadastral « Les Montachins ». C'est peut-être aussi la raison de la présence d'une petite cabane de vignes. Nous pouvons aisément imaginer qu'au XIX^e siècle, le labeur était dur sur cette parcelle aux pentes ensoleillées. Cette cabane de vigne permettait sans doute à nos ancêtres un peu de répit.



TERROIR & VIGNOBLE

Ce sauvignon blanc plonge ses racines dans un sol 100% silex.

En 2019, nous avons reçu la certification **Haute Valeur Environnementale de niveau 3**, soit le plus exigeant pour les exploitations agricoles. En 2020, le domaine entame une conversion en **agriculture biologique**.



VINIFICATION

Nous effectuons des vendanges nocturnes et très tôt le matin pour tirer le meilleur du raisin et préserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur.

Les raisins sont pressés lentement pour une extraction tout en douceur. Les moûts sont ensuite débourbés naturellement grâce au froid et sans ajout de sulfites. Puis, la fermentation alcoolique se déroule en cuve inox thermorégulée à des températures comprises entre 15°C et 18°C pendant 3 à 4 semaines environ. Les sédiments les plus gros sont éliminés et les plus fins sont conservés pour pratiquer le bâtonnage sur lies fines en cuve inox inertée sous azote pendant 8 mois, ce qui donne de l'ampleur et du volume et procure à notre Sancerre « Les Montachins » toute la quintessence de son terroir.

La mise en bouteille se fait sous azote afin de limiter l'ajout de sulfites.



DÉGUSTATION

Un Sancerre ciselé dans la pierre ...

Il révèle toute la pureté et la minéralité du sauvignon blanc sur un de ses terroirs de prédilection. Les sols de silex donnent des vins droits, fins aux arômes si typiques de pierre à fusil mêlés de fruits blancs et d'agrumes.

Malgré sa force, il reste délicat avec une belle finale zestée appétante et saline.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Sa richesse, sa complexité et sa minéralité conviennent très bien aux crustacés nobles, (gambas, homards, langoustes), aux poissons délicats, poêlés ou à la vapeur mais aussi au foie gras cuit. Les sushis supporteront parfaitement sa minéralité.

Potentiel de garde : 8 à 10 ans selon les millésimes.

