



# Sancerre Rouge AOP

## Domaine Curot

### 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% pinot noir de Bourgogne

### UN PEU D'HISTOIRE

Dans les années 1980, la soeur d'Eric Louis décide de se lancer dans l'aventure en créant son propre vignoble sur l'appellation Sancerre et en installant son chai attenant au nôtre, sur le village de Thauvenay. Ils ont mis en commun du matériel, de la main d'oeuvre dans les vignes et il y eut aussi partage de compétences car c'est Eric qui vinifiait pour sa soeur. C'est donc tout naturellement qu'Eric a repris les rênes du domaine, après le départ en retraite de sa soeur en 2013, et continue de perpétuer tradition et savoir-faire. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur près de 14 hectares répartis proportionnellement sur deux villages : Thauvenay et Vinon, réputés pour les plus beaux terroirs de silex du finage de Sancerre.

### TERROIR & VIGNOBLE

Ce pinot noir est élevé sur des sols argilo-calcaires.

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

Une fois les raisins récoltés à bonne maturité, une macération à froid de 8 à 10 jours en cuve est indispensable pour extraire la couleur et développer les arômes. La macération et la fermentation alcoolique sont rythmées par des remontages et pigeages réguliers afin d'arroser le chapeau de marc et d'extraire les arômes et les tanins présents naturellement dans le fruit. Nous travaillons ainsi pour obtenir un vin charnu, structuré, ayant conservé tous ses arômes de fruits. Au printemps, le vin pourra commencer sa fermentation malolactique. Ensuite, le vin continuera son élevage en cuve inox inertées sous azote jusqu'en juin l'année suivante.

### DÉGUSTATION

De couleur rouge rubis avec des reflets grenat, la robe est limpide et brillante. Le nez s'ouvre sur des petits fruits rouges frais (cerise, framboise, airelles...) mêlés d'arômes de violette et d'épices. La bouche est souple avec des tanins fondus et offre une attaque charnue avec une finale à la fois fraîche et croquante. Voici un beau pinot noir travaillé dans l'expression du fruit et offrant de la longueur sur une finale légèrement épicée.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 13°C et 15°C

**Accords mets & vins** : Il se conjugue à merveille avec une belle diversité de viandes braisées, une planche de charcuteries ou encore un poisson blanc aux herbes.

**Potentiel de garde** : 6 ans selon les millésimes.



Crédit-photo : BIVC