



Sancerre Rouge AOP

« Pauline » 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% pinot noir de Bourgogne



UN PEU D'HISTOIRE

Pauline, mon arrière grand-mère a fondé ce domaine au début du XIX^e siècle et il nous a semblé tout naturel de rendre hommage à cette femme volontaire et entreprenante. Pour elle, nous avons élaboré un Sancerre vinifié en fûts de chêne, selon la tradition de mon grand père, Paul Cantin, dit Robert.



TERROIR & VIGNOBLE

Les raisins de pinot noir proviennent d'une petite parcelle baptisée « Désert du P'tit Bannon », située sur la commune de Vinon. Les vignes s'épanouissent sur un terroir d'argile à 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.

La vendange est éraflée et triée afin de faire macérer les plus belles baies qui sont ensuite encuvées pour une macération pré-fermentaire à froid.

Puis intervient la fermentation alcoolique en cuves inox pendant 3 semaines avec deux remontages quotidiens et pigeages afin d'extraire les arômes, la couleur et les tanins.

L'élevage du vin se fait ensuite en fûts de chêne de 300 litres et dure environ 10 mois pour apporter complexité et saveurs. Nous procédons à une sélection rigoureuse des fûts de chêne pour élever au mieux cette cuvée et travaillons avec des tonneliers locaux s'approvisionnant eux-mêmes en essence des forêts voisines (Bertranges, Tronçais...).



DÉGUSTATION

Le terroir pauvre et aride d'argile à silex du Désert du P'tit Bannon, donne au cépage pinot noir un nez complexe d'épices torréfiées, de réglisse et une bonne persistance aromatique en bouche avec des fruits noirs compotés tels que le cassis et la mûre.

Les tanins sont soyeux et la matière est délicate avec une finale longue et harmonieuse.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à 14°C

Accords mets & vins : Ce pinot noir demandera une cuisine corsée et épicée. Il se mariera agréablement avec des petits gibiers et des viandes marinées ou braisées.

Potentiel de garde : 10 ans selon les millésimes.



Crédit-photo : BIVC