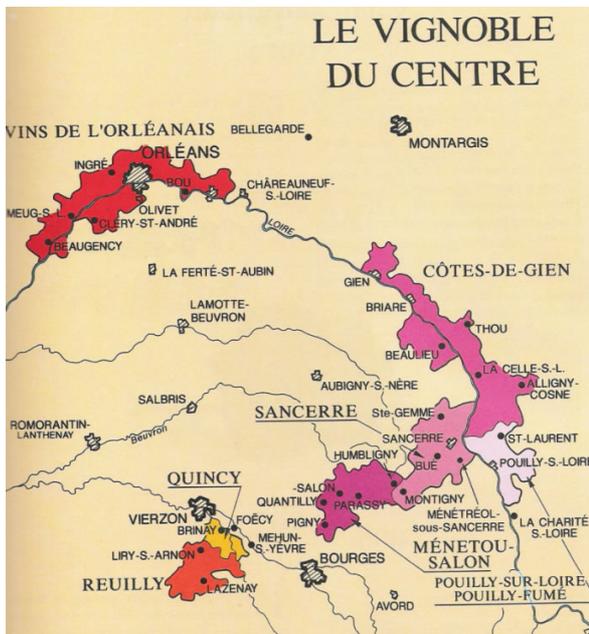




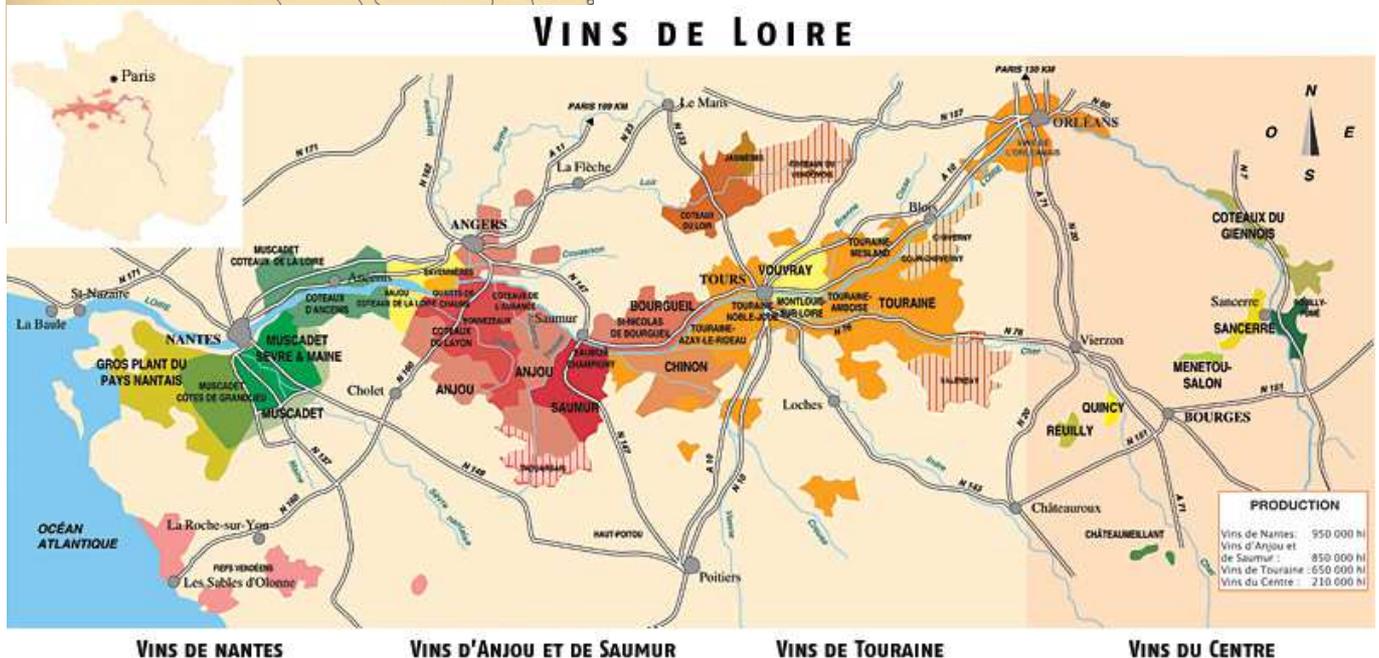
SANCERRE



Sancerre se trouve dans le vignoble du centre, à l'Est des vignobles de la Loire (département du Cher (18)), à la limite du vignoble bourguignon.

C'est un village haut perché entouré de ses vignes. A proximité, on trouve aussi le village de Chavignol dont les terroirs sont plus chauds que ceux de Sancerre (car à l'abri des vents), produisant des vins plus solaires, aux degrés alcooliques plus élevés.

Les terroirs sont globalement marno-calcaires (2500 ha). On distingue trois grands types de sols, d'Ouest en Est : marnes kimméridgiennes, calcaires secs fortement pierreux (caillottes), sols siliceux riches en silex. Il s'agit donc de terroirs très proches de ceux de Chablis.



Les seuls cépages autorisés sont le Sauvignon (pour les vins blancs) et le Pinot Noir (pour les rouges).

Il n'existe pas de classement des vins, mais on peut indiquer la parcelle sur l'étiquette.

Ce sont des vins de grande garde (20 à 40 ans) qui nécessitent au moins 10 ans pour s'exprimer.

Vin rosé

Chavignol 2012. Francis Cotat

Village de Chavignol. Production très confidentielle.

Vin léger, frais, excellent sur les terrines et chevreuil et de sanglier.

Les vins blancs

Les Culs de Beaujeu 2011. François Cotat

Village de Chavignol. Tire son nom de la montée de Beaujeu qui permettait d'avoir une vue intéressante sur les culs des dames qui travaillaient dans les vignes...

Bouche : Droit. Très sec (1 à 2 g/L de sucre) et tranchant. Des fleurs (chèvrefeuille), et du praliné. Belle matière et belle longueur.

Guigne Chèvres 2011. Domaine Vacheron

Village de Sancerre. C'est une grande cuvée du domaine.

Nez : Fleurs blanches.

Bouche : Agrumes, cirton/citron vert (acidité tartrique). Finale très fortement citronnée.

Vin de garde et de gastronomie.

Clos de la Néore 2010. Anne Vatan

Village de Chavignol. 1 ha, 4000 bouteilles ! C'est la seule parcelle gardée par Anne Vatan lors de la vente du domaine par son père (Edmond Vatan). Anne travaille seule la parcelle (depuis 2008). Un immense potentiel de garde (au moins 15 ans pour s'exprimer).

Nez : Réglisse (très fermé).

Bouche : Très fermée aussi, mais très dense néanmoins. Retro très longue. Finale sur des amers très prononcés.

Edmont 2011. Alphonse Mellot

Village de Sancerre. Alphonse Mellot (Domaine de la Moussière, 48 ha) est le domaine de Sancerre le plus connu à l'internationale. La cuvée Edmont est la plus grande du domaine (avec Génération XIX).

Nez : Très expressif : ananas, fruits exotiques.

Bouche : Plus facile à goûter (effet du millésime). Pierre à fusil. Finale sur les agrumes et de l'amertume.

Les Monts Damnés 2005. Gérard Boulay

Village de Chavignol. Situé plein sud, son évolution est plus rapide.

Nez : Plus évolué. Miel, pâte de fruits, fleurs. Magnifique !

Bouche : Grande fraîcheur.

ANNEXE : Les millésimes pour les vins blancs

2014 : Sec, droit.

2013 : Difficile. Pas un très grand millésime.

2012 : Grand millésime. A garder.

2011 : Aimable, facile.

2010 : Grand millésime. Belle acidité. A garder.

2009 : Atypique : riche, mûr, « alcooleux ».
Immense garde (20 à 25 ans).

2008 : Magique : le millésime parfait !

2007 : Classique : net, droit.

2006 : Chaud, solaire. Acidité basse.

2005 : Puissant. Grand millésime.

2002 : Exceptionnel.

Les vins rouges

Chavignol 2013. François Cotat

Village de Chavignol. Vin de « casse-croute ». Toute petite production.

Bouche : Fluide, léger. Fruits rouges acidulés.

Idéal sur une terrine, un saucisson.

La Moussière 2012. Alphonse Mellot

Village de Sancerre. Le millésime du siècle en rouge !

Nez : Graphite.

Bouche : Fin et puissant. De l'acidité et une pointe citronnée comme dans un blanc !

Idéal sur une côte de bœuf.

Grands Champs 2010. Alphonse Mellot

Village de Sancerre.

Nez : Kirsch. Graphite. Pas encore ouvert.

Bouche : Cerise griotte. Net, précis mais soyeux (travail en pièces bourguignonnes). Passe facilement en dégustation pour un grand cru de la Côte de Nuit.

Plénitude dans 30 ans !

