

Sancerre blanc



Mardi 23 mars 2010

SANCERRE « L'HISTOIRE D'UN TERROIR »

L'Histoire de la vigne en Sancerre remonte au début de notre ère. Pline l'Ancien au premier siècle puis Grégoire de TOURS vers 582 en vantaient les mérites.

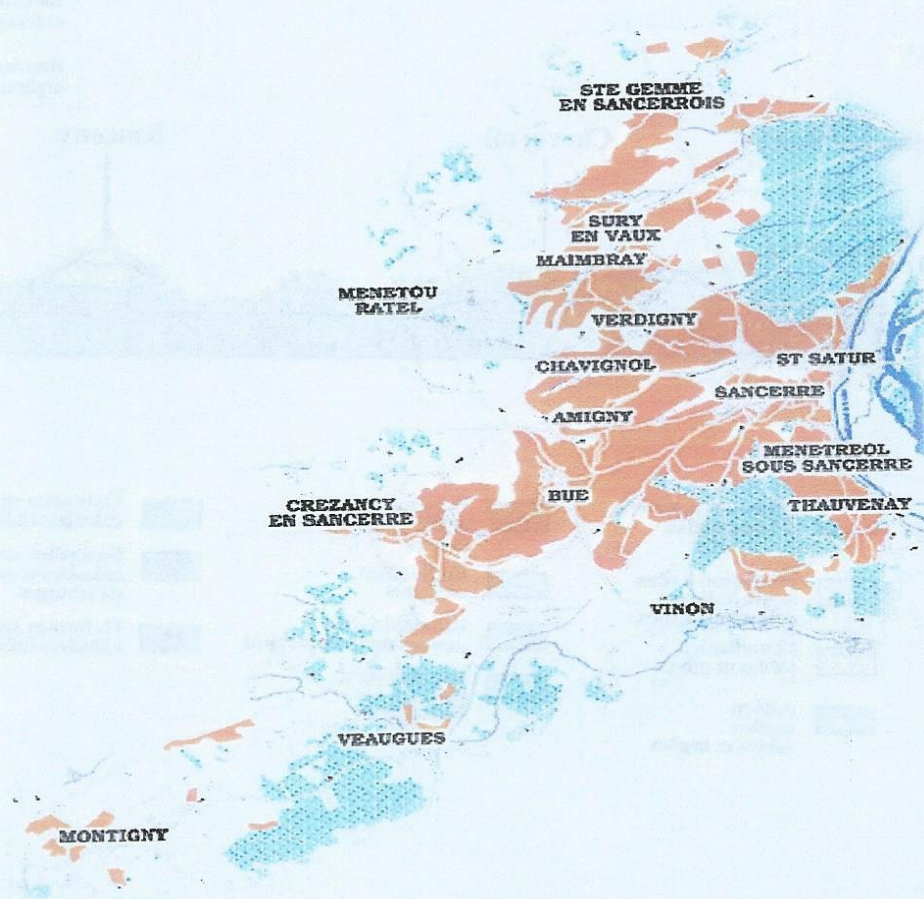
Cependant ce sont les Comtes de Sancerre et les moines Augustin de SAINT SATUR qui donnèrent au vignoble sancerrois ses lettres de noblesse au XIème siècle. On produit alors surtout des vins rouges à partir de cépages « PINOT » que l'on exporte via le fleuve.

Le phylloxéra décime le vignoble à la fin du XIXème siècle. Le sauvignon est alors largement utilisé pour le réencépagement, son adaptation au climat permettra la production de blancs parmi les plus réputés.

L'AOC fut accordée assez tôt,

- en 1936 pour les vins blancs,
- en 1959 pour les vins rouges et rosés.

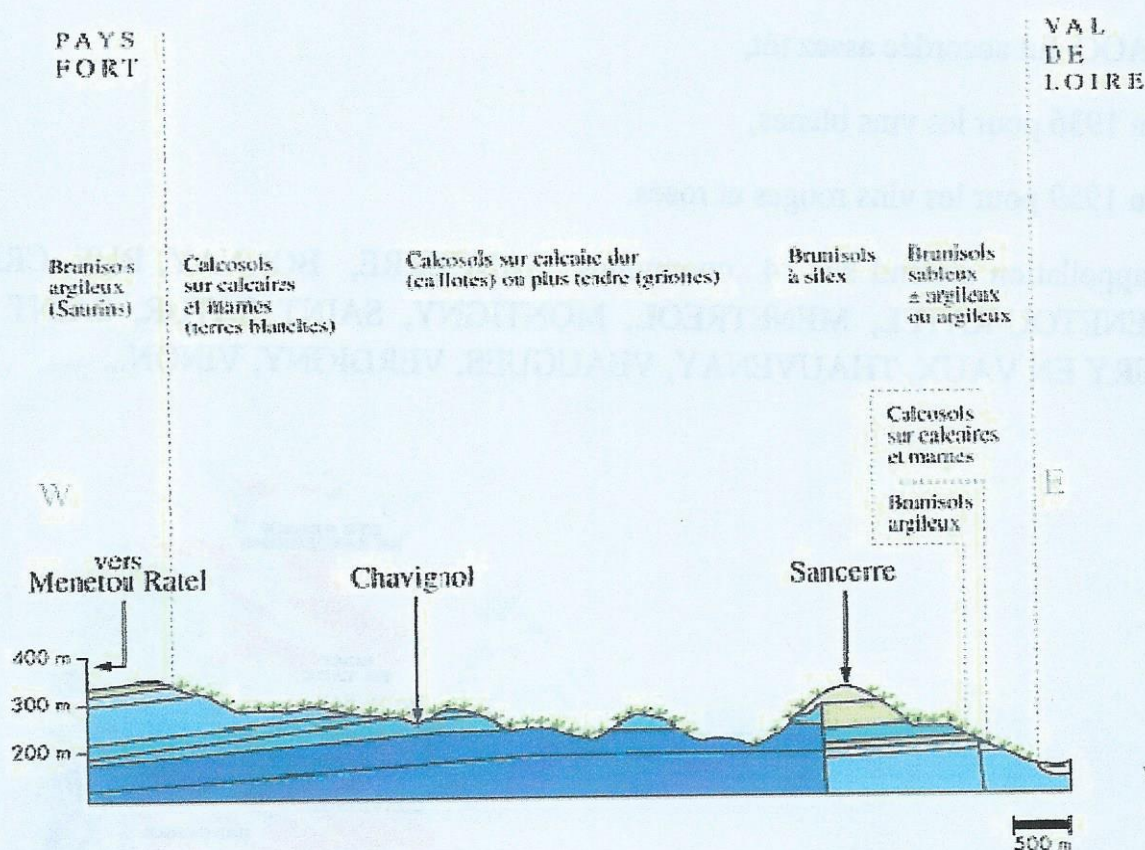
L'appellation s'étend sur 14 communes : SANCERRE, BONNAY, BUE, CREZANCY, MENETOU-RATEL, MENETREOL, MONTIGNY, SAINT SATUR, SAINT GEMME, SURY EN VAUX, THAUVENAY, VEAUGUES, VERDIGNY, VINON...



Sur une superficie de 2800 hectares, environ 450 vignerons travaillent ce terroir sur les hauts et moyens coteaux aux sols caillouteux chauds et sains très favorables à la vigne.

On distingue 4 natures de sol :

- Les collines les plus hautes à l'ouest, ce sont « **les terres blanches** » qui donnent des vins assez corsés. (40% du vignoble)
- Entre les terres blanches et le piton de Sancerre, « **les caillotes** », terrains calcaires qui produisent des vins fruités et légers (40% du vignoble) .
- A l'est, « **les silex** » où l'on trouve les vins les plus charnus avec des arômes caractéristiques.
- Les sols argilo-calcaire « **marnes kimméridgiennes** » en descendant vers la Loire qui donnent des vins de garde .



| | | |
|--|-------------------------------------|--|
| Alluvions actuelles et subactuelles des rivières | Barrémien argiles, sables et grès | Oxfordien supérieur calcaires liés |
| Formation à silex argile à silex et colluvions à silex | Portlandien calcaires | Oxfordien supérieur calcaires crayeux de Bourges |
| Cenomanien sables et gaïzes | Kimméridgien marnes de St Dizier | Oxfordien supérieur calcaires liés supérieur |
| Albien argiles sables et argiles | Kimméridgien calcaires de Buzançais | |

DOMAINE Joseph Mellot

La dynastie Mellot a débuté à Sancerre il y a près de cinq siècles avec Pierre Etienne Mellot. Elle s'est perpétuée avec César Mellot qui se vit confier en 1698, la lourde tâche de conseiller le roi Louis XIV dans le choix de ses vins. Depuis lors, les générations de Mellot se sont succédées, enrichissant le patrimoine familial d'un savoir faire unique en matière de vins.



Le domaine Joseph Mellot s'est développé dans l'ensemble des vignobles du Centre-Loire. Depuis quelques années, des orientations importantes ont été prises pour améliorer la qualité des vins..

- **La lutte raisonnée** : observation approfondie des parcelles et des conditions climatiques et mise en place des programmes de traitement raisonné par rapport aux risques réels de développement des maladies.
- **La maîtrise des rendements** : pratique systématique de l'ébourgeonnage et de l'élimination des rameaux excédentaires et conservation de 8 grappes par pied pour les pinots noirs et 10 grappes pour les sauvignons.
- **Le suivi** de l'ensemble des parcelles par informatique pour garantir une traçabilité de l'ensemble de la production

À l'arrivée, le raisin est soigneusement contrôlé et le passage à l'égrappoir permet alors d'opérer un premier tri et d'éliminer tous les résidus étrangers et les raisins non mûrs.



Pour les vins blancs, le pressurage est lent et réalisé dans des pressoirs pneumatiques. Le but recherché : extraire le jus le plus pur possible.

Pour les meilleurs terroirs, le pressurage est précédé d'une macération pelliculaire. Cette opération délicate exige des vendanges parfaitement saines et un suivi à l'heure près pour empêcher toute oxydation ou départ de fermentation. Effectué à froid, à 10' C, le débourage permet ensuite d'obtenir un jus limpide qui donnera un vin d'une plus grande finesse

La vinification se fait par terroir, afin de respecter la typicité de chaque cru. La fermentation est conduite pendant 10 à 15 jours entre 17 et 20' C car une température plus importante serait préjudiciable aux arômes. Le vin peut alors être élevé en cuve, sur lie fine. La mise en bouteille s'effectue tout au long de l'année, en ayant soin de préserver un temps de repos entre l'embouteillage et la mise sur le marché.

DOMAINE Joseph Mellot

Cuvée Pierre Etienne 2003

CEPAGE

Sauvignon.

TERROIR

Cette cuvée est issue de nos plus beaux coteaux de silex face à la Loire.

TRAVAIL DE LA VIGNE

Une culture raisonnée est adaptée à chaque terroir.

VINIFICATION

La vendange manuelle est triée puis pressée lentement. Le moût est mis à fermenter dans des fûts de chêne, (1/3 fût neuf issu des forêts de la région). La fermentation dure 2 mois dans les anciennes caves fraîches, au cœur même du village de Sancerre, ce qui permet un subtil mariage entre l'expression très minérale du terroir et la douceur de l'élevage sur lies. Le vin est ensuite élevé de 12 à 16 mois en fûts en fonction du millésime.

CARACTERISTIQUES

La robe or de cette cuvée est caractéristique de l'élevage en barriques. Le nez débute par des arômes minéraux puis des arômes fruités (agrumes) et enfin des notes épicées avec des touches vanillées liées à l'élevage sous bois. La bouche révèle cette même complexité qui donne au vin une belle ampleur avec une grande persistance aromatique.

ORIGINALITE DE CETTE BOUTEILLE

Cette cuvée originale a été élaborée en hommage au fondateur en 1513 de la dynastie, Pierre Etienne, et de ses descendants. Elle est vinifiée uniquement dans de très grands millésimes. C'est la réplique d'une ancienne bouteille de Sancerre. L'étiquette et la collerette sont une reproduction des années 30.

Prix : 19€



HENRI BOURGEOIS

VIGNERON A CHAVIGNOL

Domaine implanté depuis 10 générations au cœur du sancerrois dans le célèbre village de Chavignol réputé pour ses vins (issus de coteaux pentus et bien exposés) et pour son fromage de chèvre le "Crottin de Chavignol"

Exploitant 2 hectares en 1950, Henri Bourgeois et ses fils ont constitué un vignoble de 65 hectares judicieusement répartis dans les meilleurs coteaux de Sancerre et Pouilly Fumé.



Deux types de tailles sont utilisés : la Guyot simple et le Cordon de Royat ; cette dernière apparaît plus bénéfique sur certaines parcelles.

Dans quelques mois, le printemps sera de retour et un nouveau millésime verra le jour.



A la sortie de l'hiver, après plusieurs mois de froid et de tristesse, la nature et la vigne se réveillent. Avec le retour des premiers rayons de soleil l'ouverture des bourgeons se déroule sur les sarments. En y regardant bien, de minuscules feuilles apparaissent qui rapidement grandiront. Quelques semaines plus tard les raisins laisseront apparaître la future récolte.

HENRI BOURGEOIS

Sancerre Jadis 2007

SANCERRE BLANC AOC

Cépage : Sauvignon

Age des vignes : 50 ans et plus

Sol : Marnes Kimméridgiennes

Vinification :

Débarrassé par sédimentation (de deux jours) des impuretés apportées par le vent, la pluie et tous les aléas vécus par la vigne, le jus de raisin s'écoule ensuite dans les barriques et la cuve. Puis une fermentation naturelle fera des sucres l'âme du vin pendant que la chair des raisins composera le bouquet aromatique.

Soutiré et mis en bouteille sous l'effet caractéristique de la lune, ce vin est prêt à charmer tous les palais dès les fêtes de Pâques suivant la récolte.

Accords mets et vins :

Une cuisine originale sachant allier les goûts d'ici et d'ailleurs serait la bienvenue. Principalement les poissons ou les viandes blanches avec des associations salé-sucré.

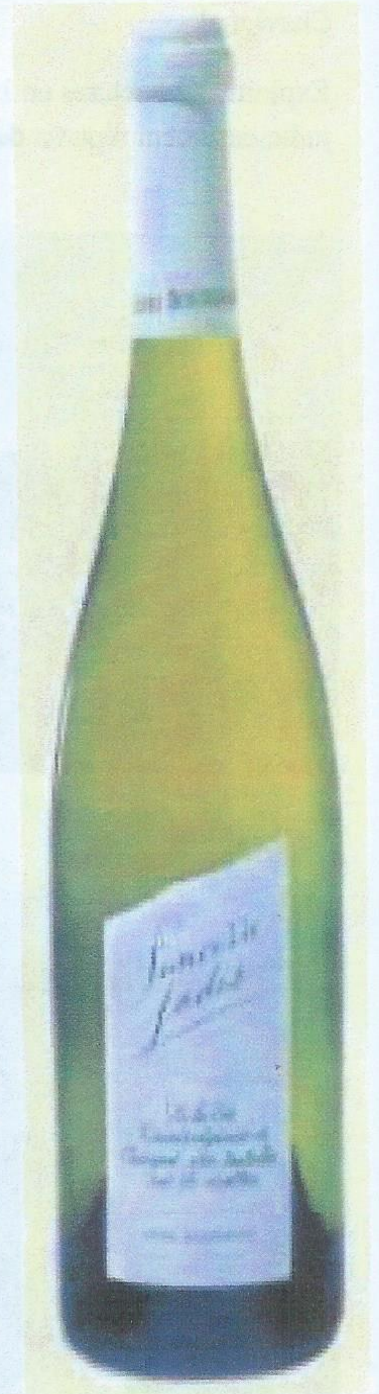
Suprême de volaille au miel et romarin, Omble Fontaine au curry et orange confite.

Essayez un Saint-Nectaire fermier ou un Oka du Québec tiédi au four avec un peu de miel, le tout servi sur un bout de pêche.

Dégustation :

Ce sauvignon-là a la particularité d'être fort aromatique et concentré. Ses grappes de petite taille ont des baies espacées. Cette morphologie limite le développement de la pourriture et exalte le terroir. Complexe et d'un bel équilibre, il développe des arômes de fruits exotiques et de miel.

Prix : 19.80€



HENRI BOURGEOIS

Etienne Henri 2002

- SANCERRE BLANC AOC –

Cépage : Sauvignon Blanc

Age des vignes : De 50 à 60 ans

Sol : Silex

Vinification :

L'amour pour le bois du Patriarche Etienne (de son surnom Henri), l'a conduit à être le pionnier pour l'élaboration du Sancerre en barriques

La cuvée « Etienne Henri » provient de nos plus vieilles vignes plantées sur nos coteaux argile et silex.

Une telle méthode de vinification impose une excellente qualité des raisins afin que naisse le meilleur équilibre du mariage bois et vin.

La fermentation alcoolique uniquement effectuée en barriques puis l'élevage durant 12 mois sur ses lies fines a offert une grande complexité à ce vin.

Accords mets et vins :

La puissance et la complexité de ce vin requiert des plats ayant une certaine personnalité.

Le côté boisé ira très bien sur les poissons ou viandes blanches grillées et la rondeur de ce vin s'harmonisera bien avec certains plats en sauce ou crévés.

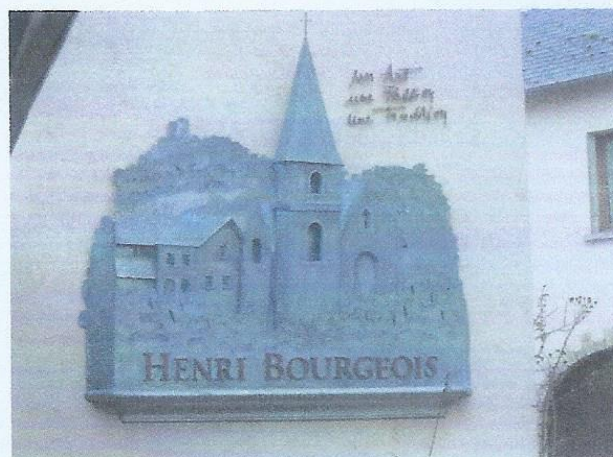
Vivaneau grillé sur sarments de vignes huile aux épices, Poularde de Bresse aux truffes et crème de châtaignes.

Dégustation :

Aux arômes de fruits mûrs , épices et légèrement vanillés, ce vin présente en bouche une agréable rondeur et une étonnante longueur.

Potentiel de garde de 8 à 12 ans.

Prix : 19.80 €



DOMAINE Gérard Boulay

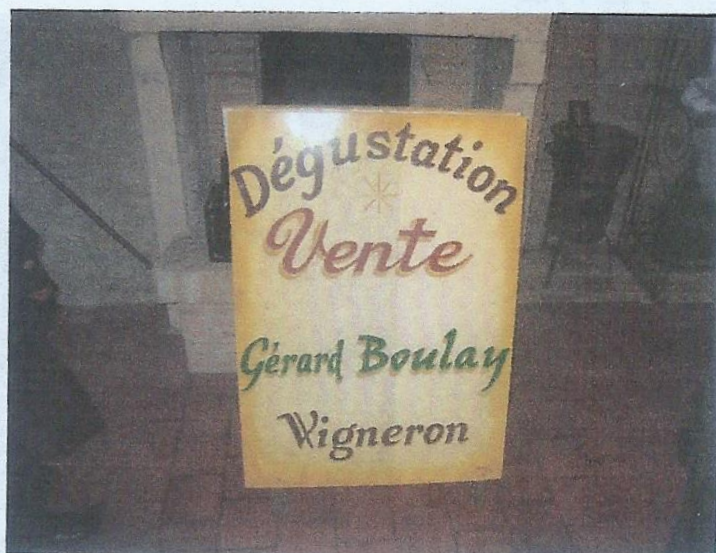


Le domaine est principalement situé à Chavignol, célèbre pour son crottin et ses vins. Le vignoble, planté sur la même auréole du bassin parisien que celui de Chablis, se distingue par son terroir plus complexe. Une partie des vignes, notamment les sélections parcellaires sur les pentes les plus accentuées, se situe sur des sols dits de « terres blanches » issus de marnes kimméridgiennes. L'autre partie est située sur un relief ondulé dont les sols calcaires, caillouteux sont localement appelés « caillottes ».

Superficie : 11,5 hectares de vignes dont 2 en Pinot Noir, le reste en Sauvignon avec pour volonté de mettre en avant les différents terroirs de la commune. Les vins expriment la complexité des terroirs plutôt que les arômes liés aux cépages. Culture en biodynamie Une partie des vignes est enherbée pour lutter contre l'érosion car certains coteaux atteignent 60% de pente. L'herbe est fauchée, pas d'utilisations d'herbicide.

Densité : 8 000 pieds par hectare, taille courte, élimination à la main de tous les contre-bourgeons pour éviter la vendange en vert et obtenir un rendement raisonnable. Utilisation de produit de traitement empruntés à la **lutte biologique** contre les maladies. Le Pinot noir est planté sur les communes de Bué et Crézancy, il est travaillé en cave « à la bourguignonne ».

Les vendanges sont manuelles pour les sélections parcellaires et le Pinot Noir, mécaniques pour l'entrée de gamme en Sancerre blanc. Le Sauvignon est pressé au chai dans un pressoir pneumatique, les moûts débourent sans enzyme et le jus fermente **sans ajout de levure**. Utilisation de pièces de plusieurs vins pour la fermentation et l'élevage des sélections parcellaires en blanc, tandis que la cuvée tradition en Sancerre blanc reste en cuve. Soutirage après la fermentation alcoolique et élevage sur lies fines sans bétonnage. Les vins sont légèrement filtrés avant la mise en bouteilles.



DOMAINE Gérard Boulay

Comtesse 2008

(Vieilles Vignes de 60 ans dans les Monts Damnés)

Cépage Sauvignon

Terroir

Le secteur des Monts Damnés se trouve sur la commune de Chavignol, un coteau solaire exposé plein sud sur un sol argilo-calcaire de marnes blanches du kimméridgien, semblable à celui de Chablis.

Les vignes

Nous cultivons 1,5 hectare de vignes d'une moyenne de 35 ans sur ce lieu-dit recouvert d'une terre très meuble que nous travaillons avec une chenillette. La vigne plantée à 8 000 pieds est taillée en guyot. Pas d'herbicide, enherbement naturel afin de lutter contre l'érosion. Aucune molécule de synthèse pour les traitements contre les maladies, les produits utilisés sont issus de l'agriculture biologique. Nous limitons les rendements à environ 50 hl/h.

Récolte

Les raisins sont cueillis à la main après les avoir goûté.

Vinification

Ils sont pressés puis le moût est débourbé naturellement. Le jus fermente en barriques sans ajout de levure sans aucun fût neuf. Le vin est soutiré après la fermentation, remis en pièces de 300 litres pour un élevage sur lies fines de 12 mois, puis quelques mois en cuve avant la mise en bouteilles. Légère filtration mais pas de collage.

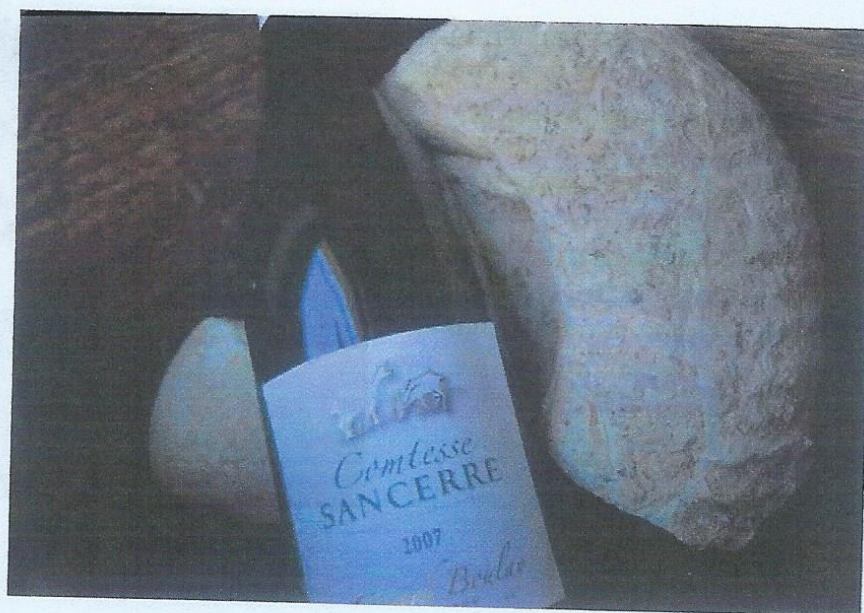
Le vin

Ce vin n'est pas sans rappeler Chablis avec une fine minéralité, un côté iodé et des notes fraîches d'agrumes au nez. Droit, élégant, longiligne en bouche il gagne en complexité dès que le terroir s'exprime. Un équilibre impeccable entre la netteté aromatique, la texture en bouche et une longue finale fraîche.

Service

A consommer après un passage en carafe autour de 11/12°C.

Prix : 18€



DOMAINE Hubert Brochard

Une histoire de famille...

Origine du domaine autour du XVIème siècle, en Sancerre et Pouilly Fumé.

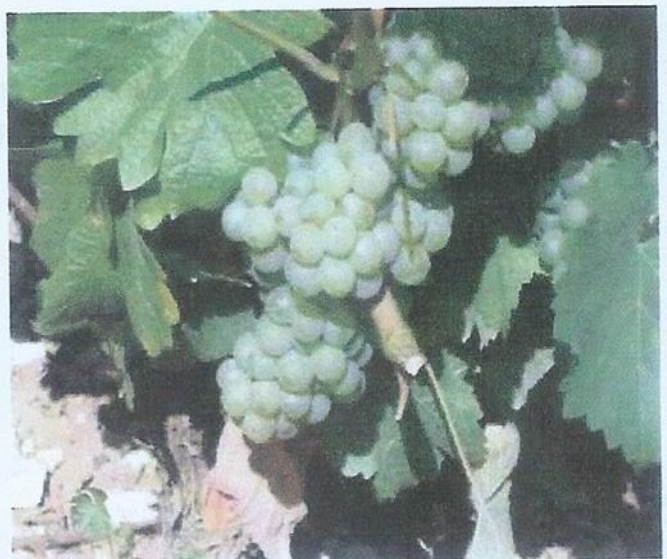
Le vignoble s'étend sur 55 hectares répartis sur les meilleurs terroirs aux alentours des villages de Chavignol, Ménétréol-sous-Sancerre, Thauvenay, Sainte Gemme... et Sancerre.

Chacun des vins est vinifié selon son terroir, ce qui lui apporte un caractère spécifique. On distingue différents types de sols :

- * argilo-calcaire
- * silex
- * marnes kimméridgiennes
- * calcaires portalandiens

Les vinifications sont élaborées selon des méthodes alliant tradition et modernisme.

Le domaine est engagé dans la mise en place du système qualité HACCP et du système de traçabilité.



DOMAINE Hubert Brochard

La Côte des Monts Damnés 2006

Encépagement: 100% Sauvignon Blanc
Moyenne d'âge des vignes: 40 ans.

Sol: Terres blanches argileuses où de nombreux coquillages fossiles sont amalgamés à la terre.

Conduite de la vigne:

Taille Guyot Poussard, travail en lutte raisonnée pour respect de l'environnement, de la nature et du sol, enherbement naturel dans toutes les vignes.

Les vignes sont exposées plein sud sur un coteau très abrupt d'où le nom de Monts « Damnés » tant le travail y est rude et difficile.

Vendanges:

Exclusivement manuelles. Pressurage direct en douceur dans nos pressoirs pneumatiques.

Rendement: 30 à 50 hectolitres / hectare.

Vinification: Traditionnelle sur lie en petites cuves de 20hl.

Elevage:

Fermentation alcoolique puis conservation en petites cuves sur lies fines pendant au minimum 12 mois.

Prix : 17.35€

