

Domaine François Crochet - Sancerre Le Grand Chemarin - 2017



Le célèbre terroir calcaire (les fameuses « caillottes ») du Grand Chemarin est arrivé récemment dans l'escarcelle des Crochet. C'est en 2014 que François signe le premier millésime de cette cuvée (ainsi que du Petit Chemarin). Sur le Grand Chemarin, il exploite une petite parcelle de 30 ares : ici, les vignes s'immiscent dans un sous-sol de calcaires très altérés, crayeux, et bénéficient d'une belle exposition au Sud, bien ensoleillée. La situation assez ventée du coteau permet cependant d'éviter excès de chaleur et maturité trop rapide.

En 2017, la petite production de Grand Chemarin (moins de 1500 cols au total) se révèle d'une remarquable finesse, portée par une trame minérale ciselée de tout premier ordre. Après un élevage d'un an en cuve tronconique, le vin mêle élégamment pureté d'un fruit à juste maturité mais jamais exubérant avec une expression crayeuse du terroir, qui procure une agréable sensation d'énergie.

Le raisin a parfaitement joué son rôle de « messenger » : notes poudrées, pierre à fusil, étoile de mer... le sol calcaire semble avoir été projeté directement dans le verre. La fraîcheur aussi, s'exprimant sur des arômes d'herbes juste coupées, de menthe, de citron et de kumquat.

En bouche, ce Grand Chemarin dévoile peu à peu sa complexité et surtout, son superbe équilibre : au gras de l'attaque, qui enrobe le fruit, succède un milieu de bouche tonique et épuré, porté par une juste acidité. L'empreinte du sol ne vous quitte jamais jusqu'à la finale où se développe de fins amers salivants, évoquant l'amande fraîche et les peaux d'agrumes.

S'il se montre déjà délié et délicatement expressif, la précision de sa constitution nous montre que ce Grand Chemarin a de belles années de garde devant lui. Il devrait briller sur un carpaccio de daurade ou des noix de Saint-Jacques juste rôties. La « grande classe » !

Domaine François Crochet - Sancerre Le Grand Chemarin - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Fin et élégant : poudre de riz, pierre à fusil, étoile de mer, herbe fraîchement coupée, une touche anisée (cerfeuil) et mentholée, citron, kumquat, pêche blanche.

Bouche : Complexe, le vin semble avancer pas à pas, avec une grande précision. Du gras, une juste acidité, une belle empreinte du sol sur de fins amers évoquant peaux d'agrumes et amande fraîche.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc légèrement citronné. Homard rôti et son jus réduit, émulsionné. Gratin de fruits de mer.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique