

Domaine François Crochet - Sancerre Le Grand Chemarin - 2018



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 exposition au Sud, bien ensoleillée. Cependant, la situation assez ventée du coteau permet d'éviter les excès de chaleur et une maturité trop rapide. Sur ce millésime 2018, c'est bien la maturité optimale et l'équilibre du fruit qui se révèle au nez comme en bouche !

Ce Grand Chemarin, production malheureusement très confidentielle chez les Crochet, associe avec beaucoup de naturel un fruité franc et généreux avec une fraîcheur désaltérante. Il a su capter du sol calcaire cette énergie, cette tension minérale qui se détache du verre après quelques tours d'aération. Cette dimension crayeuse, finement poudrée, s'accompagne de notes franches de pulpe et de pépin de pomme, de poire, de pêche de vigne et d'une nuance d'ananas. Une touche florale s'élève peu à peu, sur des notes délicates de muguet, de chèvrefeuille mais aussi de cerfeuil en fleur, relevées de quelques épices (poivre et gingembre surtout).

L'élevage en foudre, subtil et discret, ne fait que souligner l'étoffe soyeuse en bouche de ce Grand Chemarin. Savoureux, juteux et désaltérant, le vin se déploie par strate successive, d'abord sur la poire, puis sur une dimension plus exotique évoquant le fruit de la passion, pour finir sur un registre acidulé et minéral qui apporte un vrai tonus à l'ensemble, entre citron confit, gingembre et nuances fumées.

Les beaux amers de la finale finissent de traduire l'empreinte du sol, présente de bout en bout. Sa densité de structure et sa tension interne annoncent un gros potentiel de garde. Jeune, il brillera sur un carpaccio de daurade ou un saumon gravlax, et dans quelques années, sur des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une crème de cerfeuil ou une sole meunière. Très complet... et très classe !

Notre prix correspond au prix de vente conseillé par le Domaine.

Domaine François Crochet - Sancerre Le Grand Chemarin - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Fin et élégant : poudre de riz, craie, pulpe et pépin de pomme, poire, pêche de vigne, une touche d'ananas. Muguet, cerfeuil, herbe fraîchement coupée. poivre blanc, gingembre.

Bouche : Savoureuse, juteuse et désaltérante, elle se déploie par strate successive. Poire et fruit de la passion.

Une touche acidulée et minérale qui apporte un vrai tonus à l'ensemble, entre citron confit, gingembre et nuances fumées.

Accords mets-vins : Aujourd'hui sur un carpaccio de daurade ou un saumon gravlax, plus tard, sur des noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une crème de cerfeuil ou une sole meunière.



Conseils de service

À consommer :
Dès 2022 et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique