

Domaine François Crochet - Sancerre Le Petit Chemarin - 2018



Nous n'avions pas encore eu l'occasion de vous présenter cet excellent et très précis Petit Chemarin signé François Crochet. Nous sommes heureux de pouvoir le faire avec ce magnifique millésime 2018 : un pur bijou de pureté, entre éclat du fruit, élégance florale et minéralité scintillante.

La petite parcelle exploitée par François se situe également sur un terroir de caillottes : mais ici, les sols sont minces et les sous-sols sont marqués par la présence de blocs de calcaire dur dans les anfractuosités desquels le système racinaire de la vigne parvient à s'immiscer.

Là encore, la gestion de la maturité sur ce millésime, qui n'était pas si facile à appréhender, se révèle proche de la perfection : concentration aromatique, fraîcheur et tension minérale sont bien au rendez-vous ! Dès le premier nez, le bouquet associe aux fruits blancs frais, poire et pêche en tête, complétés d'une touche de prune jaune, d'élégantes notes herbacées et florales de coriandre, de cerfeuil et de petites roses blanches.

Viennent aussi se nicher de-ci de-là quelques touches plus racinaires, entre céleri-rave et radis noir, toujours fraîches et stimulantes. L'élevage, d'une grande subtilité, apporte une nuance délicatement beurrée qui enrobe magnifiquement le fruit.

La force et l'identité du sol s'expriment surtout en bouche, donnant à ce Petit Chemarin ce grain rocailleux serré et cette touche épicée, voire empyreumatique, sur la bergamote, le poivre et même le piment séché. Fin dans sa texture et intense dans ses saveurs, ce Sancerre de très haute tenue nous enchante par la sensation d'énergie pure qui s'en dégage : il virevolte, il vibre sur le palais, porté par une salinité salivante et de fins amers citronnés.

A la fois aérien et rocailleux, cet excellent Petit Chemarin fait preuve d'une élégance de tous les instants : il ira très loin et très haut. N'hésitez pas à l'encaver au moins 5 ans. 8 ou 10, pour les plus patients !

Domaine François Crochet - Sancerre Le Petit Chemarin - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Fin et élégant : fruits blancs frais, poire et pêche, complétées d'une touche de prune jaune, des notes herbacées de coriandre, de cerfeuil et de roses blanches. une touche de radis noir et de céleri. Une nuance beurrée.

Bouche : Finesse de texture et intensité des saveurs. Une minéralité poivrée, et même empyreumatique. Belle vibration finale sur le palais, entre salinité et amers citronnés.

Accords mets-vins : Aujourd'hui sur un carpaccio de Saint-Jacques ou un saumon gravlax, plus tard, sur un bar en croûte de sel ou une barbue rôtie.



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