

## Domaine Vacheron - Sancerre blanc - 2015



La cuvée d'entrée se doit de refléter au mieux la diversité des terroirs couverts par le domaine, entre argiles à silex, pour la profondeur, calcaires crayeux, pour la fraîcheur et la tension, et marnes qui donnent de la densité en bouche et une expression très mûre du raisin.

Sur ce millésime 2015, la combinaison des terroirs fonctionne à merveille, et le style « Vacheron » est bien au rendez-vous, toujours à la recherche du meilleur point d'équilibre entre gourmandise du fruit et tension minérale. Bien sûr l'effet d'un millésime très solaire se ressent : dès le premier nez, le vin est plus expressif et gourmand qu'à l'accoutumée et rappelle un peu, pour celles et ceux qui ont eu l'occasion d'en boire, le 2012 ou le 2006.

Les arômes sont, comme toujours ici, d'une grande pureté, évoquant dans une belle harmonie fleurs d'aubépine et de sureau, agrumes bien mûrs, fruits blancs, mangue et abricot, silex et fumée.

L'éclat du fruit s'accompagne d'une juste tension, le vin est toujours tonique en bouche, structuré par une belle trame minérale, fine, énergique, qui développe salinité et fins amers sur la finale, sans pour autant nuire au fruit, toujours présent.

Voici un très beau sancerre de plaisir, élégant et précis, à déguster après une bonne aération sur un plateau d'huîtres Belon, des langoustines accompagnées d'une mayonnaise curry-citron vert, ou bien sûr, un crottin de chavignol. Vous pouvez aussi en conserver quelques bouteilles en cave : son impeccable niveau d'acidité lui donne toutes les armes pour affronter brillamment une garde de 5 ou 8 ans.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Vacheron - Sancerre blanc - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sureau, aubépine, silex, fumée.  
Pomme, agrumes mûrs, abricot, mangue.

Bouche : Tonique en attaque, belle trame minérale qui apporte de la tension mais ne nuit pas à la qualité du fruit, mûr et pulpeux. Belle allonge, beaux amers.

Accords mets-vins : Apéritif, huîtres belon, langoustines froides avec une mayonnaise citron vert-curry, poisson grillé. Crottin de chavignol.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération de 2 heures au moins



### Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique