

## Domaine Vacheron - Sancerre Guigne-Chèvres - 2015



Voici l'un des derniers-nés des sancerres parcelaires du Domaine, isolé pour la première sur le millésime 2010. Nous quittons les argiles à silex pour les sols de calcaire crayeux, les fameuses « caillottes » bien connues des vignerons sancerrois.

Sur cette parcelle plutôt exposée au Nord, à la maturation plus lente, ce sont bien sûr la finesse, la fraîcheur et la percussion minérale que les Vacheron recherchent. En 2015, les conditions d'ensoleillement ont permis d'atteindre une remarquable maturité sans pour autant perdre en acidité.

Après une vinification sur levures indigènes et un élevage millimétré en fûts et foudres, pendant 9 mois, ce Guigne-Chèvres porte avec élégance et énergie la signature de son terroir. Dès le premier nez, la sensation de fraîcheur est bien présente, s'exprimant sur des notes d'agrumes, de groseille à maquereaux et d'eucalyptus. Le sol très calcaire donne quant à lui une très belle dimension épicée, entre poivre blanc et délicates notes giroflées, et quelques notes purement minérales, évoquant l'iode, la craie et le caillou mouillé.

En bouche, le vin est tonique, vivifiant et très harmonieux, porté par cette intensité minérale et saline parfaitement conjuguée avec un fruit juteux et bien mûr. Il s'étire très longtemps sur une finale à la salinité affirmée : un modèle du genre, que nous recommandons de laisser en cave quelques années. Ses équilibres impeccables, la précision de l'élevage qui apporte d'ores et déjà quelques fines notes miellées, nous font dire que ce Guigne-Chèvres est taillé pour une belle garde, de 10 ans au moins. Il saura alors vous ravir sur navarin de homard aux petits légumes ou, en fin de repas, avec une sélection de fromages de chèvre affinés.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Vacheron - Sancerre Guigne-Chèvres - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Fumé, légèrement iodé. Citron, eucalyptus. Groseille à maquereau. Poivre blanc, girofle. Caillou mouillé. Légères notes miellées.

Bouche : Attaque tonique, belle énergie en attaque. Impeccable équilibre entre le fruité juteux et l'intensité minérale. Très long, vibrant.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, huîtres froides ou chaudes, poissons grillés. Demain, navarin de homard aux petits légumes glacés. Sélection de chèvres frais et affinés.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025-2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 3 heures ou carafage recommandé.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique