

## Domaine des Huards - Cheverny Pure - 2016



Si l'étonnant romorantin règne sans partage dans l'appellation Cour-Cheverny, c'est le sauvignon qui s'impose dans l'appellation voisine de Cheverny. Un sauvignon particulièrement à l'aise sur les sols plus siliceux du domaine des Huards, reposant toujours sur ce socle calcaire du Miocène, qui va donner au vin son profil iodé et salin particulièrement séduisant.

Comme toujours au Domaine des Huards, on cherche ici une expression très pure du fruit et du sol. La culture en bio-dynamie, pratiquée depuis 20 ans déjà, est entièrement tournée vers cet objectif : le raisin, parfaitement sain et mûr, doit transmettre de la façon la plus authentique qui soit toutes les informations qu'il a puisées dans la terre, l'air et l'eau. En 2016, la « technologie » s'est aussi mise au service de la plante : le système d'aspersion de gouttelettes d'eau sur les vignes, utilisé par les Gendrier, a permis de protéger les bourgeons naissants de l'épisode de gel survenu fin avril... Et c'est finalement une très belle récolte qui a pu entrer dans les chais fin septembre.

Le sauvignon est largement majoritaire ici, mais il est assemblé avec une faible proportion de chardonnay qui apporte un supplément de rondeur et ce caractère pulpeux fort séduisant. Le choix d'un élevage assez court, uniquement en cuve inox, contribue également à préserver cette sensation de fraîcheur et de pureté que l'on retrouve dans le vin. Au final, ce Cheverny Pure se montre vif et délicat au nez, marqué par les agrumes, les fruits blancs (poire en tête), mais surtout par cette expression iodée, évoquant coquille d'huîtres, limon ou étoile de mer, que la vigne a su puiser dans les sous-sols riches en sédiments marins.

La minéralité s'exprime aussi parfaitement en bouche, où le vin se révèle dans toute sa fraîcheur, agrémentée d'une matière charnue, qui donne une vraie sensation de volume. Epicée, légèrement agrumée et très salivante, la finale est remarquable de précision et dotée d'une persistance très honorable. Une belle alternative à bien des Sancerres, dans un registre « gourmand », pour accompagner fruits de mer ou poissons grillés.

## Domaine des Huards - Cheverny Pure - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Frais et charmeur : agrumes, les fruits blancs (poire en tête), bourgeon de cassis, expression iodée marquée, évoquant coquille d'huîtres, limon ou étoile de mer.

Bouche : Bel équilibre entre sensation de fraîcheur et volume. Beaucoup de chair. Belle trame minérale, épicée, qui étire la finale, la dynamise.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire, plutôt maritime (saumon fumée, rillettes de thon, bulots). Plateau de fruits de mer, poisson grillé.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Cheverny

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon (85%), chardonnay (15%)

Culture : Biologique et bio-dynamique