Domaine François Crochet - Sancerre Les Amoureuses - 2017 - blanc



Peut-être doit-on voir ici un clin d'œil de François Crochet à sa formation bourguignonne, une Bourgogne viticole qui compte, du côté de Chambolle-Musigny, quelques « Amoureuses » bien connues des amateurs de grand pinot noir ? Quoi qu'il en soit, on doit surtout comprendre que le nom de cette cuvée renvoie au terroir argilo-calcaire dont elle est issue, avec ce sol qui semble être si « amoureux » de vos bottes, par temps de pluie, qu'il ne les lâche plus…

Ce sancerre de belle densité, au profil résolument épicé, est issu de deux parcelles du finage de Bué, situées sur les lieux-dits Belle Chaume et Les Petites Plantes. Sur ces parcelles assez tardives, généralement vendangées les dernières, les vignes de 30 à 35 ans ont pu en 2017 profiter pleinement du bel ensoleillement estival, donnant des raisins hautement concentrés. La qualité du travail cultural – certifié en Bio depuis ce millésime 2017 justement - a fait le reste, favorisant une expression fraîche et nuancée de la minéralité du sol.

Comme désormais toutes les cuvées parcellaires du Domaine, ce Sancerre Les Amoureuses est vinifié et élevé pendant un an, en grands foudres, dans un souci de ne pas trop marquer le vin et de rester au plus près de l'expression aromatique du fruit et du terroir.

Magnifique entrée en matière dans l'univers des sancerres parcellaires de François Crochet, avec ce représentant particulièrement équilibré et racé des grands terroirs argilo-calcaires de Bué : le fruit est mûr et enrobé, aussi bien au nez qu'en bouche, plutôt sur les fruits jaunes (brugnon). Si le sol a apporté une vraie densité charnue, la dimension calcaire insuffle également une belle énergie que l'on retrouve dans de franches notes épicées, entre poivre et clou de girofle. Le vin a su conserver fraîcheur et finesse, sur des notes d'herbes fines (persil, cerfeuil, coriandre) et une délicate trame iodée.

Ample, suave et vineux en attaque, le vin se resserre, se « verticalise » et s'étire sans cesse par la suite, soutenu par de fins amers et une dimension saline qui porte loin la finale. Voici une définition à la fois précise et savoureuse de ce que le sauvignon peut donner de meilleur sur un terroir argilo-calcaire de Bué. Irrésistible.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

LA ROUTE des BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine François Crochet - Sancerre Les Amoureuses - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Complet et élégant : poivre, clou de girofle, une touche iodée, herbes fraîches (persil, coriandre, cerfeuil), brugnon, citron.

Bouche : Ample et vineux en attaque, avec une belle densité charnue. L'expression du sol, dans une dimension calcaire et saline, resserre le milieu de bouche, le dynamise. Longue finale épicée, aux amers subtils.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération 1/2 h en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique