

S et JP. Agisson - Sancerre Equilibre - 2019 - blanc



Pour Jean-Philippe, l'équilibre est un mantra, une recherche permanente à la vigne comme au chai. Tout faire pour ne pas perturber les équilibres naturels : tel est son credo. Une conviction qui trouve sa plus belle expression dans ce prodigieux Sancerre si bien nommé.

Jean-Philippe exploite 4 petites parcelles situées sur la commune de Sury-en-Vaux, pour un total de moins d'un hectare aujourd'hui en production. Les vignes plantées entre 1974 et 1994 s'immiscent dans des sols de « terres blanches », composées de marnes kimméridgiennes riches en fossiles marins, les fameuses petites huîtres « exogyra virgula ». A la vigne, Jean-Philippe s'inspire de certaines pratiques bio-dynamiques, sans pour autant revendiquer un quelconque label : il cherche avant tout à préserver des sols souples, poreux et vivants. Il privilégie des semis d'engrais verts en hiver et des couverts végétaux, créant un équilibre subtil et complexe avec la vigne. Il limite le labour à un passage très léger au printemps afin d'éviter trop de concurrence pendant la période estivale plus sèche, tout en évitant tassement et autre compaction.

A la cave aussi, Jean-Philippe fait confiance à son raisin et à ses équilibres naturels. D'une précision d'orfèvre dans le choix des dates de vendanges et dans le tri des baies pour n'entrer que des fruits parfaitement sains et mûrs, il fait ensuite le choix d'une vinification la moins interventionniste possible : pour la fermentation, il mêle habilement levures indigènes avec des levures de culture non aromatiques pour une plus grande complexité. En outre, il limite drastiquement l'ajout de soufre. Pour les élevages, Jean-Philippe utilise principalement de grands contenants de bois : une cuve tronconique et des demi-muids, complétés d'un fût « cigare » en provenance de chez l'ami Daguenau.

Ce splendide Sancerre 2019, vendangé les 6 et 7 septembre, combine dans un équilibre magistral la concentration et la structure propres au millésime avec une élégance délicate, une incroyable sensation de finesse et une trame saline particulièrement subtile qui signent les vins de Jean-Philippe. La réussite est remarquable !

Le nez raffiné s'ouvre dans un registre bucolique et verdoyant, évoquant les peupliers, le gazon fraîchement coupé, des vergers en fleurs, mais aussi la violette, les petites fleurs blanches et une nuance mentholée. On aime la sensation de pureté que le vin dégage : le calcaire immaculé donne des accents finement poudrés, l'élevage subtil et le travail sur les lies apportent une touche gourmande entre crème fleurette, brioche, miel

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fin et amande effilée. Au fil de l'aération, la fraîcheur des agrumes et de la pomme Granny s'associe au cerfeuil, à la coriandre et à une touche d'abricot.

Superbe toucher de bouche, soyeux et fluide : la densité naturelle du millésime est parfaitement fuselée par une trame minérale tendue. On se régale de saveurs de poire bien mûre et de pomme Reinette, mais aussi de citron vert et de pamplemousse. Le sol imprime sa marque, sur des évocations de poussière de roche qui semble se poser délicatement sur chaque papille. Les herbes fines s'associent à une touche poivrée stimulante. La longue finale est imprégnée d'une salinité subtile, qui nous met en appétit !

Par sa finesse et sa sophistication tranquille, ce superbe Sancerre appelle des chairs délicates : on pense à une terrine de poissons ou un carpaccio de bar, un tartare de tourteau ou des langoustines snackées. Demain, on pourra bien sûr aller vers une sole ou une barbue tout simplement grillée.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

S et JP. Agissson - Sancerre Equilibre - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Pâle, léger reflet vert

Nez : Bucolique, verdoyant : peuplier, gazon fraîchement coupé, vergers en fleurs, violette, une nuance mentholée, poudre de calcaire, crème fleurette, brioche, miel de tilleul, amande effilée, agrumes, pomme Granny, abricot, cerfeuil, coriandre.

Bouche : Superbe toucher soyeux et fluide : la densité du millésime est parfaitement fuselée par une trame minérale tendue. Des saveurs de poire bien mûre et de pomme Reinette, de citron vert et de pamplemousse. Une touche crayeuse et poivrée, une finale saline

Accords mets-vins : Une terrine de poissons aux herbes ou un carpaccio de bar, un tartare de tourteau ou des langoustines snackées. Demain, on pourra bien sûr aller vers une sole ou une barbue tout simplement grillée.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques