

S et JP. Agisson - Sancerre Equilibre - 2020 - blanc



Sur ce millésime précoce, vendangé dès la fin du mois d'août, Jean-Philippe réussit un vin d'une fraîcheur incroyable sur une année pourtant réputée solaire. La force d'un grand terroir kimméridgien, l'énergie d'un raisin parfaitement mûr et plein de vie et la redoutable précision de cet orfèvre de la vinification : telles sont certainement les clés pour comprendre une telle réussite !

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. Le soufre est utilisé avec parcimonie, principalement au moment de la mise en bouteille. Pour les élevages, Jean-Philippe utilise principalement de grands contenants de bois : une cuve tronconique et des demi-muids, complétés de fûts « cigare » en provenance de chez l'ami Dagueneau !

Il souffle sur ce Sancerre Equilibre 2020 un vent de fraîcheur : on pense immédiatement à de jeunes pousses de cerfeuil, de menthe, de coriandre ou d'aneth, à un citron ou une mandarine givrée, à une pomme Granny ou une pêche blanche juste cueillie, à un jus d'ananas bien frais. Des notes de gingembre et de citronnelle ajoutent encore à cette sensation énergisante. Le nez se montre particulièrement élégant et aérien : la minéralité diaphane évoque un marbre pilé, les petites fleurs blanches semblent tournoyer au-dessus du verre, entre jasmin, muguet, fleur d'oranger et œillet.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche dégage un équilibre souverain, entre la maturité presque crémeuse et suave des fruits blancs et la vivacité des agrumes, pamplemousse en tête, et du kiwi. L'expression du sol est omniprésente : une touche fumée évoque la pierre-ponce, une autre plus saline donne l'impression de sucer un caillou. Une subtile nuance poivrée vient relever l'ensemble et donner à la finale un supplément d'énergie. Droite, persistante, pleine d'allant, elle nous porte très loin !

Superbe expression sancerroise, sophistiquée, intense et délicatement imprégnée par le sol : un vin qui vous ravira sur un carpaccio de noix de Saint-Jacques au cerfeuil et agrumes, un tartare de daurade ou un bar de ligne grillé accompagné de pommes vapeur et d'un beurre citronné.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

S et JP. Agissson - Sancerre Equilibre - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Pâle, léger reflet vert

Nez : Energie et raffinement : cerfeuil, menthe, coriandre, aneth, citron ou mandarine givrée, pomme Granny, pêche blanche, jus d'ananas bien frais, gingembre, citronnelle, marbre pilé, jasmin, muguet, fleur d'oranger et œillet.

Bouche : Equilibre souverain, entre la maturité presque crémeuse et suave des fruits blancs et la vivacité des agrumes, pamplemousse en tête, et du kiwi. Pierre-ponce et minéralité saline. Une nuance poivrée relève la finale droite, longue et vibrante

Accords mets-vins : Un carpaccio de noix de Saint-Jacques au cerfeuil et agrumes, un tartare de daurade ou un bar de ligne grillé accompagné de pommes vapeur et d'un beurre citronné.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques