Domaine Vacheron - Sancerre Les Romains - 2015 - blanc



C’est avec cette parcelle que l’histoire des cuvées parcellaires en blanc a commencé au Domaine, en 1997. C’est sur Les Romains que l’on trouve les vignes de sauvignon les plus anciennes, puisque la majorité a été plantée en 1970. C’est aussi sur ce lieu-dit que l’on trouve le plus parfait sol d’argiles à silex dont les Vacheron présage à juste titre qu’il va donner un style affirmé au vin, entre densité et verticalité minérale. C’est enfin ici que, sur cette parcelle orientée au Sud et particulièrement ensoleillée, que le sauvignon va trouver les conditions d’une parfaite maturité.

Toutes les conditions étaient donc réunies pour que naisse le premier Sancerre blanc parcellaire du Domaine. Depuis, le style des Romains a continué à s’affirmer, grâce à l’adoption rigoureuse et précise des principes de la bio-dynamie et à un travail de vinification et d’élevage d’une grande précision, qui doit avant tout s’effacer devant l’expression juste du terroir et du millésime.

Lors de notre dégustation en novembre dernier, Les Romains nous a immédiatement séduits par la pureté de ses arômes de cassis, de citron mûr, d’ananas, d’aubépine, de cerfeuil et de poivre blanc, et par l’éclat de son fruit, mûr, juteux et extrêmement savoureux. La richesse en bouche est parfaitement soutenue par une trame minérale saline et épicée, qui étire le vin et lui confère cette finale longue et vibrante.

Une leçon d’équilibre et de maîtrise pour ce grand sancerre pur et complexe qui magnifie avec beaucoup de profondeur ce terroir de silex. Comme toujours avec les Sancerres des Vacheron, ce Romains est évidemment taillé pour la garde. A déguster idéalement dans 4 ou 5 ans minimum sur un bar rôti ou des ravioles de langoustines… A défaut, veiller à l’aérer longuement (le matin pour le soir).

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

LA ROUTE des BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Vacheron - Sancerre Les Romains - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Aubépine, cerfeuil. Citron mûr, pêche blanche, ananas. Cassis. Cerfeuil, poivre blanc. Silex frotté.

Bouche : Attaque riche, pleine sur un fruit très savoureux. Puis la trame minérale, saline prend le dessus, fait vibrer le vin. Très longue finale salivante.

Accords mets-vins : Bar, turbot, barbu rôtis. Ravioles de homard ou de langoustines. Crabe farci. Plus tard, une blanquette de veau. Chèvres frais ou affinés.

Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Longue aération ou carafage de 2 heures impératifs aujorud'hui.

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique