

S et JP. Agisson - Magnum Sancerre Équilibre - 2021 - blanc



Sur ce millésime aux maturités tardives et aux très faibles rendements, vendangé la troisième semaine de septembre, Jean-Philippe réussit un vin à l'équilibre magistral, à la fois aérien, tonique, et incroyablement dense et expressif. 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 biodynamiques, 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. Il accorde en outre un soin tout particulier à la taille, pratiquée en deux temps, afin de retarder le plus possible la reprise végétative et éviter, autant que possible, les dégâts d'un gel printanier. Préservation des flux de sève et respect de l'intégrité de la plante sont les maîtres-mots.

Malheureusement, malgré toutes ces précautions, les parcelles de Sury-en-Vaux n'ont pas échappé aux dégâts du gel du mois d'avril 2021 et ont vu la récolte finale amputée de près de 70%. Bonne nouvelle cependant, le faible nombre de grappes par pied, la quasi-absence du mildiou sur ces parcelles et les belles conditions de la fin d'été ont permis aux maturités de progresser de façon très régulière. L'état sanitaire des baies entrées dans la cuverie autour du 25 septembre, tout comme leurs équilibres et leurs maturités aromatiques, avaient de quoi redonner le sourire aux Agisson.

A la cave aussi, Jean-Philippe fait confiance à son raisin et à ses équilibres naturels. D'une précision d'orfèvre à tous les stades, il fait 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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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. Mais surtout, il prend le temps pour que le vin trouve son point d'harmonie, sa vérité : les jus passent ainsi un an sous bois, puis 6 à 8 mois supplémentaires en cuves, puis au moins autant en bouteille...

Plus que jamais cette année, le nom de cette cuvée sonne comme une évidence tant il se dégage ici une sensation d'équilibre parfait, entre fraîcheur, maturité et profondeur. Dès le premier nez, on est projeté à la lisière d'une forêt bordant une rivière, au milieu des herbes hautes, des feuilles bruissantes de peupliers, des frondaisons encore mouillées par la rosée matinale. Des notes de sauge, de marjolaine et d'aneth soulignent la fraîcheur du propos, avant que le fruit, particulièrement expressif, ne s'affirme. On pense à des poires et pommes juteuses, à une compote de coing, à des prunes Reine-Claude juste cueillies. De subtiles notes d'agrumes entrent dans la danse, autour du citron vert, de la clémentine et d'une touche de marmelade à l'orange. Tandis qu'une lointaine touche iodée nous parvient maintenant. Tout s'enchaîne naturellement, tout semble couler de source.

Même évidence en bouche, où le vin offre une densité et un volume impressionnants pour le millésime. On ressent à la fois la concentration d'un fruit parfaitement mûr et cette énergie acidulée qui excite nos papilles au plus haut point. On se régale de saveurs de fruits blancs, de pamplemousse, de citronnelle, de kiwi et de fruit de la passion. Quelques nuances de verveine, de menthe poivrée et de coriandre ravivent la sensation de fraîcheur et d'énergie qui ne nous quitte jamais. A la fois charnu mais souple, toujours en mouvement, le jus s'étire sur une finale franchement salée, qui nous ouvre l'appétit.

Clairement taillé pour la garde, ce magnifique Sancerre Equilibre est suffisamment expressif pour être apprécié dans sa jeunesse, après un bon carafage, sur un tartare de bar ou de daurade relevé de gingembre, poivre blanc et coriandre. Plus tard, on ira volontiers sur un cabillaud poché accompagné d'une sauce au citron, vin blanc et moutarde, une lotte au safran ou encore un tourteau cuit au court-bouillon, servi avec un gratin de légumes.

Un must.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

S et JP. Agissson - Magnum Sancerre Equilibre - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Pâle, léger reflet vert

Nez : Fraîcheur, maturité et profondeur : Ripisylve, sauge, marjolaine, aneth, poires, pommes, compote de coing, prunes Reine-Claude, citron vert, clémentine, marmelade à l'orange, touche iodée.

Bouche : Densité et volume impressionnants, saveurs de fruits blancs, de pamplemousse, de citronnelle, de kiwi et de fruit de la passion, verveine, menthe poivrée, coriandre. Jus charnu mais souple. Longue finale salivante franchement salée.

Accords mets-vins : Jeune, tartare de bar ou de daurade relevé de gingembre, poivre blanc et coriandre. Plus tard, cabillaud poché accompagné d'une sauce au citron, vin blanc et moutarde, lotte au safran, tourteau cuit au court-bouillon, servi avec un gratin de légumes.



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 biodynamiques