

S et JP. Agisson - Sancerre Equilibre - 2022 - blanc



Ce superbe Sancerre n'a jamais aussi bien porté son nom : son équilibre est en effet magistral. Sur ce millésime solaire et généreux, Jean-Philippe réussit un vin d'une fraîcheur incroyable, un vin à la subtilité aérienne, florale et anisée, un vin intense et fuselé, tendu par son arête calcaire et épicée. 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 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 2022 un vent de pureté et de fraîcheur : on pense immédiatement à l'eau vive, cristalline d'un torrent de montagne. On aime ses parfums de poire et de pomme Granny juste cueillies, de jeunes pousses de cerfeuil, de menthe ou de coriandre, de sorbet aux citrons jaunes et verts. La minéralité s'exprime dans un registre diaphane, lumineux, évoquant une dalle de marbre immaculée sur laquelle tombe une pluie d'été. A l'aération prolongée, le propos gagne en douceur sensuelle : on décèle désormais des notes de frésia, d'égline,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de fleurs du verger. On pense aussi à une dragée, à des bonbons à l'anis de Flavigny et à une succulente pêche de vigne.

La bouche dégage elle aussi une impression d'équilibre souverain, entre la générosité du fruit, mûr, gourmand, et une énergie poivrée et citronnée emballante. D'un côté le kiwi, le jus de poire et de pomme, le citron vert, le pamplemousse et même une touche de kumquat. De l'autre, la réglisse, la citronnelle, le gingembre, le piment vert, la coriandre, la sauge et la verveine. C'est prodigieusement complexe et énergisant. La finale, excitante à souhait, est profondément imprégnée d'une empreinte calcaire et saline, évoquant falaises normandes et eau de mer, qui souligne la sapidité du vin. Tout comme ses notes de citrons et de pomelo qui prolongent le plaisir et la salivation.

Un grand Sancerre de terroir que l'on pourra apprécier, jeune, sur des sashimis, un tartare de daurade ou de bar relevé de gingembre, poivre blanc et cerfeuil. Plus tard, misez sur une sole grillée accompagnée de pommes soufflées et d'un beurre citronné. Autres options : un risotto aux pointes d'asperge ou des ris de veau braisés aux girolles. Coup de cœur assuré !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

S et JP. Agissson - Sancerre Equilibre - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Pâle, léger reflet vert

Nez : Frais, pur : torrent de montagne, poire, pomme Granny, cerfeuil, menthe, coriandre, sorbet au citrons jaune et vert, dalle de marbre immaculée mouillée par une pluie d'été, frésia, églantine, fleurs du verger, dragée, bonbons à l'anis de Flavigny, pêche.

Bouche : équilibre souverain, entre la générosité du fruit, mûr, gourmand, et énergie poivrée et citronnée emballante. Complexe et énergisant. Finale, excitante, sapide, imprégnée d'une empreinte calcaire et saline, et notes de citrons et de pomelo.

Accords mets-vins : jeune, des sashimis, tartare de daurade ou de bar au gingembre, poivre blanc et cerfeuil. Plus tard, une sole grillée avec des pommes soufflées et un beurre citronné. Autres options : un risotto aux pointes d'asperge ou ris de veau braisés aux girolles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et biodynamiques