

S et JP. Agissson - Sancerre Equilibre - 2023 - blanc



Ce Sancerre Équilibres 2023 porte toujours admirablement son nom, mais dans un registre sensiblement différent de son prédécesseur. 2022 brillait par sa structure élancée et cristalline : ce 2023 impressionne par sa densité, sa plénitude, sans jamais renier la fraîcheur ni l'identité kimméridgienne du terroir. Jean-Philippe signe un vin de profondeur et de maturité, dont l'équilibre se construit davantage sur l'ampleur de la matière et sa sapidité saline que sur la seule tension.

Les raisins proviennent toujours de quatre petites parcelles situées sur la commune de Sury-en-Vaux, sur ces fameuses terres blanches kimméridgiennes riches en fossiles marins. Les pratiques culturales, inspirées de la biodynamie, visent à préserver la souplesse et la vitalité des sols, afin de permettre à la vigne d'exprimer pleinement ce sous-sol calcaire si singulier. En cave, la même précision d'orfèvre préside aux choix de vinification et d'élevage, privilégiant de grands contenants boisés qui accompagnent la matière sans la contraindre.

La robe se montre d'un or clair, brillant, lumineux, légèrement teinté de reflets citron vert. Le nez affiche immédiatement une forte intensité aromatique, dominée par les agrumes mûrs. Citron jaune et citron vert, pamplemousse et kumquat se mêlent à une trame épicée franche, autour du piment d'Espelette et du poivre vert, ainsi qu'à un rafraîchissant bouquet d'herbes fines évoquant la coriandre, la menthe et la verveine. La salinité, déjà perceptible à ce stade, souligne l'ensemble, tandis que la composante minérale, entre silex, sable et marnes calcaires, structure le bouquet sans jamais l'écraser. À l'aération, le vin gagne en densité et en profondeur, le fruit se montre encore plus mûr : on pense maintenant à une gelée de pamplemousse, un citron confit et même une discrète évocation de pâte de cloing.

La bouche confirme cette impression de puissance maîtrisée. L'attaque est ample, portée par une matière dense et savoureuse, où s'imbriquent fruits et épices. La pomme croise le piment, le pamplemousse s'acoquine à la graine de moutarde ou au raifort, l'orange amère et le kumquat se parent d'une touche de réglisse. Des notes plus complexes apparaissent ensuite, évoquant l'écorce de noix, la confiture d'abricot avec ses noyaux et une marmelade d'orange. L'ensemble impressionne par son volume nourrissant, tout en conservant une belle lisibilité aromatique : avec les vins de Jean-Philippe, la précision est toujours au rendez-vous.

La finale est puissante, longue et profondément tellurique. Les agrumes s'étirent longtemps en fin de bouche, portés par une salinité pleinement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

assumée. Malgré la densité de la matière, la sapidité est bien présente, laissant une impression de force tranquille et de solidité. Ce puissant Sancerre Équilibres 2023 se montre profondément expressif et fidèle à son terroir.

C'est un vin qui appelle la patience. On le laissera volontiers se délier en cave cinq ou six ans avant de l'associer à une cuisine généreuse, comme un waterzoï de lotte légèrement relevé d'un peu de safran ou un gratin de fruits de mer. Autre option, à plus long terme encore : une traditionnelle pôchouse ou une poule au pot.

Un vin de plénitude, bâti pour durer.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

S et JP. Agissson - Sancerre Equilibre - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Pâle, léger reflet vert

Nez : intense et tonique : agrumes
mûrs (citron jaune et vert,
pamplemousse, kumquat), piment
d'Espelette, poivre vert, coriandre,
menthe, verveine, silex, sable, marnes
calcaires, gelée de pamplemousse,
citron confit, pâte de coing.

Bouche : puissance maîtrisée,
attaque ample, matière dense et
savoureuse, pomme, piment,
agrumes, graine de moutarde, raifort,
réglisse, écorce de noix, confiture
d'abricot, marmelade d'orange.
Longue finale puissante, tellurique et
saline, et agrumes persistants

Accords mets-vins : Dans cinq ou six
ans, sur un waterzoï de lotte
légèrement relevé d'un peu de safran
ou un gratin de fruits de mer. Autre
option, à plus long terme encore : une
traditionnelle pôchouse ou une poule
au pot.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou
carafrage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et
biodynamiques