Domaine François Crochet - Sancerre Exils - 2017

Chez les Crochet, on est décidément très joueur ! Nous avons tout de même mis un peu de temps avant de comprendre à quoi ce nom pouvait bien faire référence. Il s'agit peut-être pour François d'un véritable « exil » quand il part travailler cette parcelle, la plus éloignée du Domaine, puisqu'elle est située sur la commune de Thauvenay, à quelques kilomètres de Bué en allant vers la Loire.

Mais « exils », c'est surtout et bien sûr l'anagramme de « silex » ! Dans sa quête de pouvoir un jour interpréter les 3 grands types de sols du sancerrois, François a jeté son dévolu sur cette parcelle de purs silex, au début des années 2000.

Replantée en 2002, de maturité précoce (les silex et leur capacité à emmagasiner la chaleur diurne agissent en véritable accélérateurs de maturité), elle est toujours la première à être vendangée au domaine. Elle livre aujourd'hui une partition inspirée et follement énergique d'un grand sauvignon sur silex. D'autant qu'ici l'élevage (toujours en grands foudres), particulièrement discret et maîtrisé, semble totalement et uniquement au service d'une expression pure du sol et du fruit.

Dès le premier nez, passées de fines notes florales et mentholées, c'est bien la minéralité qui domine : on sent le caillou, la mine de crayon et même le pétrole, on sent une énergie puissante et traçante qui remonte des entrailles du sol. Le fruit n'est jamais loin, mûr, juteux et expressif, évoquant les fruits blancs à noyau, l'ananas, le citron et le pamplemousse.

On retrouve en bouche cette sensation de tonicité : le vin nous offre une belle tension, rafraîchissante, sans pour autant manquer d'épaisseur. Le sol continue à le pousser vers l'avant, vers une finale longue et élancée, soutenue par de fins amers évoquant zestes d'orange et de mandarine.

Voici un très beau Sancerre de silex, à la fois très franc dans son expression et toujours fin et élégant. Idéal sur des crustacés grillés ou cuits à la plancha, ou encore un tartare de mulet.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine François Crochet - Sancerre Exils - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Très minéral et frais : caillou frotté, mine de crayon, pétrole, fleurs blanches, menthol. Fruits blancs à noyau, ananas. Citron, pamplemousse

Bouche : Superbe énergie verticale. Charpenté mais avec une vraie tonicité, beaucoup d'élan. Finale longue et élancée, dynamisée par de fins amers évoquant zestes d'orange et de mandarine.

Accords mets-vins : Tartare de mulet aux herbes fines et zestes d'agrumes. Crustacés grillés ou cuits à la plancha. Fromage de chèvre frais.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération 1/2 h en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique