

Domaine François Crochet - Sancerre Le Chêne Marchand - 2017



En 2017, François Crochet signe un des plus purs et élégants représentant du terroir « phare » de Bué, le célèbre Chêne Marchand : l'équilibre entre tension, expression du sol et densité de matière est tout bonnement remarquable.

Ce n'est pas moins de quatre parcelles différentes (pour une superficie totale d'un hectare environ) que François exploite sur ce fameux terroir de caillotte, ces sols peu profonds si riches en calcaires altérés. Les vignes les plus jeunes apportent au vin un fruité charnu, pur et lumineux. Tandis que les parcelles de vieilles vignes, au système racinaire imprégné par le calcaire, apportent concentration et surtout, une intense et très stimulante minéralité.

Toujours soucieux de rester au plus près de l'expression du terroir et du millésime, François vinifie puis élève son vin, pendant une année, uniquement en grands foudres. En 2017, sur ce millésime solaire où les vins sont parfois un peu trop dominés par un caractère « exotique », la qualité du terroir et la subtilité de la vinification de François ont clairement fait la différence : loin de toute exubérance, ce Sancerre Chêne Marchand se révèle d'une remarquable pureté et d'un équilibre magistral, annonciateur d'un grand potentiel de garde.

Au nez, les arômes variétaux du sauvignon semblent s'être effacés au bénéfice d'une expression délicate et précise du sol, sur des notes fumées puis iodées, évoquant l'étoile de mer, accompagnées d'une touche épicée de poivre blanc et d'une élégante dimension florale (lilas). La qualité et la parfaite maturité du fruit donnent ici une belle densité charnue en bouche, avec des saveurs franches de pêche blanche, de poire et de prune jaune.

L'équilibre entre puissance et tension frise la perfection : intense, vivant, tonique, voici un grand sancerre de caillotte comme on les adore. Superbe.

Domaine François Crochet - Sancerre Le Chêne Marchand - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Complexe et subtil : notes fumées puis iodées, (étoile de mer), accompagnées d'une touche épicée de poivre blanc et d'une élégante dimension florale (lilas). Poire, nectarine, mirabelle. Zestes.

Bouche : Superbe équilibre entre puissance et tension. Vivant et tonique sur le palais, texture très fluide, en mouvement. Très persistant, il semble scintiller en bouche.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, tartare de poisson, saumon fumé. Demain, un risotto aux langoustines, un tajine de lieu noir ou de lotte. Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique