

Domaine François Crochet - Sancerre Les Amoureuses - 2018



Peut-être doit-on voir ici un clin d'œil de François Crochet à sa formation bourguignonne, une Bourgogne viticole qui compte, du côté de Chambolle-Musigny, quelques « Amoureuses » bien connues des amateurs de grand pinot noir ? Quoi qu'il en soit, on doit surtout comprendre que cette cuvée fait référence au terroir argilo-calcaire dont elle est issue, avec ce sol qui semble être si « amoureux » de vos chaussures, par temps de pluie, qu'il ne les lâche plus...

Ce sancerre de belle densité, au profil à la fois très fruité et épicé, est issu de deux parcelles du finage de Bué, situées sur les lieux-dits Belle Chaume et Les Petites Plantes. Sur ces parcelles assez tardives, généralement vendangées les dernières, les vignes de 30 à 35 ans ont pu en 2018 profiter pleinement du bel ensoleillement estival, jusqu'aux vendanges de septembre, donnant des raisins hautement concentrés. La qualité du travail cultural – certifié en Bio depuis le millésime précédent – a fait le reste, favorisant une expression fraîche et nuancée de la minéralité calcaire du terroir.

Comme désormais toutes les cuvées parcelaires du Domaine, ce Sancerre Les Amoureuses est vinifié et élevé pendant un an, en grands foudres, dans un souci de ne pas trop marquer le vin et de coller au plus près à l'expression aromatique du fruit et du terroir.

Magnifique entrée en matière dans l'univers des sancerres parcelaires de François Crochet, avec ce représentant particulièrement équilibré et racé des terroirs argilo-calcaires de Bué : le fruit est expressif, juteux et généreux, aussi bien au nez qu'en bouche, entre pomme Granny et pomme Reinette, complétées d'une touche suave et lactique de crème à la pêche.

Les argiles ont apporté une belle densité en bouche, avec de la mâche mais aussi une élasticité, une souplesse qui évitent toute sensation de lourdeur. Le milieu de bouche confirme l'énergie revigorante que le vin porte en lui, déployant de fins amers poivrés et la fraîcheur acidulée des agrumes qui ne vous quitte pas jusqu'à la finale, verticale et étirée.

Voici une définition à la fois précise et équilibrée de ce que le sauvignon peut donner de meilleur sur un terroir argilo-calcaire de Bué. Irrésistible.

Domaine François Crochet - Sancerre Les Amoureuses - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Complet et élégant : pommes
Granny et Reinette, crème à la pêche,
zestes d'agrumes. Herbes fraîchement
coupées, une touche de cerfeuil. poivre
blanc.

Bouche : Belle densité en bouche, avec
de la mâche mais aussi une élasticité,
une souplesse qui évitent toute sensation
de lourdeur. de l'énergie sur un registre
poivré et une touche d'agrumes acidulés.
Finale complète et étirée.

Accords mets-vins : Un bar en croûte de
sel accompagné d'un beurre citronné et
de bonnottes de Noirmoutier. Des
quenelles de poisson.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération 1/2 h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique