Domaine François Crochet - Sancerre Exils - 2018

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, on perçoit cet équilibre subtil entre une dimension végétale et florale, fraîche et sophistiquée, et une minéralité fumée bien présente. On voyage dans un paysage délicat entre pierre frottée, petites fleurs blanches et fleurs d'eau, herbes fines (on pense à la coriandre et au cerfeuil), associées à une touche mentholée délicate et une dimension épicée tonifiante, sur la réglisse et la bergamote. Le fruit se montre particulièrement frais et savoureux, évoquant la pomme, la poire, le zeste de pamplemousse et le fruit de la passion.

On retrouve en bouche la sensation de pureté et de fraîcheur d'une eau de source, couplée à une minéralité incisive, qui tend le vin, lui donne cet élan et ce grain crayeux d'une grande finesse. Intense, serré et raffiné, ce Sancerre Exils finit sur une touche délicatement épicée, entre gingembre et graine de coriandre, qui nous fait saliver et nous met en appétit !

Ce très beau Sancerre sur silex, à la fois franc dans son expression et toujours fin et élégant, devrait briller sur des crustacés grillés ou cuits à la plancha, ou encore un tartare de mulet aux herbes fines et baies roses.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine François Crochet - Sancerre Exils - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Minéral et frais : pierre frottée, fleurs blanches, fleurs d'eau, coriandre, cerfeuil, une touche mentholée délicate et une dimension épicée très tonique, sur la réglisse et la bergamote. Pomme, poire, zeste de pamplemousse. fruit de la passion

Bouche : Superbe énergie verticale. Charpenté mais avec une vraie tonicité, de l'élan, de la pureté et de la fraîcheur. Minéralité incisive. Finale longue et élancée, sur un grain serré et une touche épicée évoquant le gingembre.

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 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