Domaine François Crochet - Sancerre Le Chêne Marchand - 2018

En 2018, ce « Chêne Marchand » signé François Crochet se distingue une fois encore par son équilibre magistral entre sa puissance parfaitement canalisée et la fraîcheur chlorophyllienne qui s'en dégage.

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 caillottes, ces sols peu profonds 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 de la concentration mais aussi de la fraîcheur et cette minéralité incisive et stimulante.

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 2018, sur ce millésime certes solaire mais au rendement relativement généreux, la qualité du terroir et la subtilité de la vinification ont clairement fait la différence : loin de toute exubérance, ce Sancerre Chêne Marchand se révèle d'une remarquable pureté et d'un bel équilibre entre concentration et fraîcheur.

Le bouquet se révèle graduellement, au fur et à mesure de l'aération : d'abord les fruits blancs, sur la pomme Reinette, la poire et la pêche, puis les agrumes. Viennent ensuite des notes très rafraîchissantes, chlorophylliennes (on pense à la menthe sauvage et à la coriandre), puis plus aquatiques, entre coquillages fossilisés, algues et limons. On finit par un retour marqué de la roche calcaire et sa dimension crayeuse.

Bien sûr, la bouche se montre dense et charnue, mais là encore, François a réussi à imprimer à son Chêne-Marchand une sensation de fraîcheur incisive. Les saveurs nourrissantes de fruits blancs et jaunes s'accompagnent de la fine amertume de l'amande fraîche et d'une touche tonique d'essence d'agrumes et d'épices (poivre blanc).

L'équilibre entre puissance et tension frise la perfection et le potentiel de garde est évident : intense, charnu et stimulant, on imagine fort bien d'ici 4 ou 5 ans ce Chêne Marchand pour accompagner une aile de raie au beurre noir ou un risotto aux langoustines. Régal assuré.

Notre prix correspond au prix de vente conseillé par le Domaine.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine François Crochet - Sancerre Le Chêne Marchand - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Complexe et subtil : pomme Reinette, poire et pêche, puis les agrumes. Menthe sauvage, coriandre. Une touche aquatique entre fossiles marins, algues et limon. Une touche calcaire un peu fumée.

Bouche : Superbe équilibre entre puissance et tension. Entame dense, charnue, sur les fruits blancs et jaunes. Fins amers évoquant l'amande fraîche, le poivre et l'essence d'agrumes. Belle longueur.

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

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique