

Domaine Vacheron - Sancerre Paradis - 2014



Cette cuvée isolée à partir de 2010 est également issue d'un terroir calcaire et caillouteux, mais un peu plus profond et argileux que Guigne-Chèvre. Comme partout au Domaine, les vignes d'une vingtaine d'années sont cultivées avec le plus grand soin, en suivant scrupuleusement les principes de la bio-dynamie : travail régulier des sols, enherbement, application de préparations dynamisantes totalement naturelles, les méthodes culturales des Vacheron, ultra-respectueuses du terroir, de la plante et de son environnement, ont servi depuis les années 1990 de modèle à de nombreux vignerons du Sancerrois.

Minéralité et densité : voici les deux maître-mots de ce Sancerre Paradis. L'élevage en fûts et cuves, plus long que sur les autres cuvées, est un modèle de précision et s'efface totalement face au fruit et à l'expression du sol.

Après une bonne aération, on navigue avec beaucoup de sérénité entre pomme Granny, pamplemousse, légères touches exotiques, aubépine, sureau, buis, herbes fraîches, poivre blanc et notes grillées. Le vin est posé, parfaitement en place, à la fois gourmand et élégant. La bouche est totalement cohérente avec le nez. Il y a juste ce qu'il faut de gras et de rondeur en bouche pour accompagner une impeccable tension et une trame poivrée et crayeuse bien affirmée.

Pureté, maturité, équilibre, maîtrise : voici une belle démonstration de ce qui fait la force du style Vacheron. Un sancerre élégant et racé, au fruit toujours éclatant et à la minéralité ciselée comme rarement. Impeccable aujourd'hui, après une bonne aération, sur un plateau de fruits de mer. Irrésistible dans 5 ou 10 ans sur un risotto aux Saint-Jacques.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vacheron - Sancerre Paradis - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Pomme Granny, pamplemousse rose, légères touches exotiques, aubépine, sureau, buis, herbes fraîches, poivre blanc et notes grillées.

Bouche : Densité et minéralité. De la rondeur, de la chair en attaque, puis vient la tension sur une trame saline et crayeuse qui resserre bien et étire le vin. Très élégant.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un plateau de fruits de mer, une petite friture, un chèvre frais. Demain, un risotto aux Saint-Jacques, une blanquette de queue de lotte.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération 2 heures au moins, carafage sinon.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique