



Le village de Sancerre vu des coteaux.

BIVC / N. Gevrey

TENIR LEUR RANG

Notre dégustation reposant sur un appel à échantillons demandant une cuvée domaine et une cuvée spéciale (lieu-dit ou autre) en blanc et en rouge, avec une majorité de 2022 mais aussi quelques millésimes plus vieux, nous a permis de constater une uniformité variétale encore de mise pour un certain nombre de vins (malgré des revendications de sols affichées sur les étiquettes) mais aussi de vraies singularités chez ceux engagés dans un travail sincère de mise en avant de la diversité géologique.

De fait, ces différences se goûtaient davantage avec des vendanges manuelles, une œnologie moins interventionniste, un élevage approprié des vins. Si les domaines phares de l'appellation ont tenu leur rang (Pinard, Boulay, Vacheron, Cotat...), les vigneronnants montants confirment : Delaporte, Tabordet, Denizot, Chotard. Mais peu de nouveaux se sont révélés. L'appellation semble marcher à deux vitesses, celle du cépage avec peu de personnalité, et celle du lieu. Par ailleurs, le prix élevé du foncier rend difficile l'acquisition de vignes par de jeunes vigneronnants. Sancerre a de l'or sous les vignes. L'appellation peut légitimement prétendre à être un modèle de la viticulture de terroir, justifiant sa réputation, et ses prix. L'élan est réel, nous l'avons goûté. Il serait dommage qu'il n'inspire pas tous les acteurs dépositaires de ce patrimoine unique.