

Domaine Delaporte | Histoire et typicité sancerroise



Situé au Nord-Est de la Vallée de la Loire au cœur de Chavignol, village réputé pour son fromage de chèvre () , s'étendent sur une trentaine d'hectares les vignes du domaine Delaporte . Zoom sur cette entité historique qui signe des vins précis, typiques du sancerrois.

Depuis 2010, Matthieu Delaporte gère les 33 hectares de l'exploitation que sa famille détient depuis le XVIIème siècle. Petit-fils de Vincent Delaporte, il dirige d'une main de maître le domaine et le hisse peu à peu au sommet de l'appellation en produisant des sancerres subtils et précis. En effet, le vigneron n'a jamais hésité à remettre en question ses méthodes et révèle un grand souci du détail tout au long de la production, dans les vignes comme au chai. Enfin, animé par la volonté de transmettre son domaine aux générations futures, il respecte largement les principes de l'agriculture biologique.

Dans cette quête constante du respect de son environnement, le domaine exploite plus de trente parcelles offrant ainsi une grande variété de terroirs. Certaines, telles que les Monts Damnés, Cul de Beaujeu et La Côte, ont acquis une solide réputation. Le jeune vigneron ne produit que deux cépages : le sauvignon blanc (75%) et le pinot noir (25%). La majorité de ses parcelles profitent d'une exposition idéale au sud et de l'influence des sols de silex et de calcaire sur lesquels évoluent des vignes âgées de 35 ans en moyenne. Ces conditions optimales promettent une belle expression des cépages et de la typicité sancerroise.

Dans la lignée de la philosophie biologique, les vignes sont vendangées à la main et de façon parcellaire. Au chai, la vinification a pour but de valoriser le terroir de ce domaine considéré comme l'un des doyens de l'appellation. Matthieu Delaporte limite ainsi les interventions humaines et l'utilisation du soufre. Patience, est un mot qui prend tout son sens au domaine Delaporte : les élevages sur lies sont longs, sans soutirage et suivis d'un élevage en barriques de 228L pour le pinot noir et en cuves ou demi-muids pour les blancs. A la suite d'un assemblage précis, les rouges se révèlent fins et ronds et dotés d'une belle puissance tandis que les sauvignons se démarquent par leur pureté, leur minéralité et leur richesse.

Taillés pour la garde, les sancerres du domaine Delaporte ont su faire se faire une place sur le marché international et leur notoriété progresse joliment au sein de l'Hexagone. Voici pourquoi- et vous l'aviez certainement deviné- nous sommes fiers de vous présenter cette étoile montante !

Ce qu'en disent les guides :

Bettane+Desseauve – 2 sur 5*

Matthieu Delaporte fait partie de ces jeunes vignerons qui font aujourd'hui la gloire du Sancerrois. Ses 33 hectares essentiellement situés sur Chavignol sont cultivés avec soin et pressente une grande originalité avec



[Visualiser l'article](#)

50 parcelles différentes, exposées au sud pour 80% d'entre elles. En outre, il compte 35% de ses vignes sur des sols de silex, une proportion rare dans le Sancerrois. Cette richesse de terroir permet la réalisation de grandes cuvées parcellaires et de vins d'assemblage, complets et harmonieux. Comme les prix sont encore raisonnables, il faut réserver tout de suite après les vendanges, car le succès commence à se faire savoir.

Les vins du domaine Delaporte sur iDealwine :

Sancerre Les Monts Damnés (blanc) 2017

Issue d'un des terroirs les plus accidentés de l'appellation, ce vin est le fruit de la fermentation de sauvignon blanc en barriques de 600 litres et d'un élevage entre 8 mois et un an. Il présente une jolie robe jaune or, un nez puissant au sein duquel domine les fruits blancs et les épices douces. A la fois douce et veloutée, sa bouche est équilibrée par une trame saline et minérale.

Sancerre Chavignol (blanc) 2018

Ce sancerre or clair présente un bouquet intense fait de fruits à chair blanche et d'agrumes. La bouche s'exprime dans un registre tout aussi pur et fruité. Sa vivacité et sa minéralité lui confèrent une belle allonge et lui permettent de se marier avec des mets fins. Pour ce faire, le domaine a fait le choix d'une fermentation en cuve inox thermorégulée et d'un élevage sur lies fines pendant 6 mois.

Sancerre Silex (blanc) 2018

Cette cuvée provient de vignes quarantennaires cultivées de façon raisonnée. La vendange est pressée en grappes entières dans un pressoir pneumatique afin d'obtenir un jus clair et délicat. Le jus est ensuite élevé en foudre de 2 000 litres entre 8 mois et 1 an. Le vin qui en résulte est donc incroyablement cristallin, empreint de notes de fruits blancs (pomme, poire), d'agrumes et de minéraux. Ample et rond lors de l'attaque, il s'achève longuement sur la minéralité typique de son terroir sancerrois.

Sancerre Le Cul de Beaujeu (rouge) 2017

Le Cul de Beaujeu est le fruit d'une macération des baies pendant 25 jours (afin d'extraire un maximum de couleurs et de saveurs) et d'un élevage d'un an en fût de 228 litres (25% bois neuf). Sa robe sombre s'ouvre avec élégance sur des notes complexes de fruits noirs, de menthol et de fruits secs. Sa finesse et sa noblesse persistent longuement. Sa densité s'accompagne volontiers d'une belle pièce de viande.

Sancerre Silex (rouge) 2017

Cette cuvée provient de vignes quarantennaires cultivées sur un sol d'argile et de silice de façon traditionnelle et raisonnée. Une fois vendangées à la main, les baies ont macéré une vingtaine de jour afin d'extraire couleurs et arômes. Le vin a été élevé un an en fût de 228 litres et embouteillé sans collage, ni filtration. A la dégustation, il séduit par sa jolie robe sombre aux reflets violacés. Sa bouche se démarque des autres sancerres régionaux par sa profondeur, son ampleur et sa générosité. Vivifié par une belle acidité, il pourra se garder quelques années en cave avec succès.

Sancerre Chavignol (rouge) 2018



[Visualiser l'article](#)

Ce sancerre est un pur pinot noir cultivé sur sols calcaires selon des principes raisonnés. Pour le réaliser, le domaine a privilégié un éraflage total des grappes, une macération de 25 jours, un remontage quotidien, une fermentation malolactique en fûts et en cuve bois tronconique, ainsi qu'un élevage de 8 à 12 mois en fûts de 225 litres en cuves bois tronconiques. Lors de la dégustation, le vin présente une robe intense ainsi qu'un nez qui, logiquement, pinote comme le prouvent les notes de fruits rouges et de fumée. La texture ronde et la finale sapide dont de lui un vin des plus agréables à boire dès aujourd'hui et au cours de ses dix premières années autour de mets fins comme une viande blanche ou des légumes fins.