



Un été dans les vignes | Osez-vous braver le piton de Sancerre ?



J'ose espérer que vous avez déjà tous savouré au moins une fois un sancerre... mais combien d'entre vous êtes déjà allé au village même de Sancerre, capitale française du sauvignon blanc ?! Perché sur un piton rocheux à plus de 300 mètres d'altitude, cette splendide cité médiévale regorge de surprises.

Vous l'avez fait... vous êtes arrivé au sommet du piton, au terme d'une ascension à vélo épique digne des plus grands grimpeurs du Tour de France, bravo ! Vous avez décidé de partir tôt le matin pour éviter les grosses chaleurs et il est donc encore un peu tôt pour déguster votre premier verre de sancerre. Aucun problème. La maison des Sancerre (3, rue du méridien) sera une mise en bouche idéale pour en apprendre plus sur l'histoire locale, son terroir unique et les méthodes utilisées pour faire du vin ; le tout de façon très ludique avec notamment un cinéma 4D... oui vous avez bien lu, un cinéma 4D !

Après toutes ces sensations fortes, dirigez-vous à quelques dizaines de mètres au caveau de dégustation d'Alphonse Mellot (1, rue Porte César) dans lequel une gamme incroyable de vins vous attend. Famille présente depuis dix-huit générations à Sancerre, les Mellot font partie intégrante du paysage. Aujourd'hui, ils travaillent leurs vignes en bio et biodynamie et réalisent un travail formidable. Si les rouges sont très réussis, nos deux coups de cœur restent des vins blancs : la cuvée Le Paradis 2016 , particulièrement intense et riche grâce à son élevage de dix mois sur lies fines et celle des Romains 2017 , un exemple d'élégance et de pureté.

Un autre lieu incontournable de Sancerre à ne rater sous aucun prétexte est le caveau domaine Vacheron (1, rue du Puits Poulton). Également en biodynamie, le domaine a toujours travaillé en polyculture, une pratique qui vise à cultiver différents produits sur une même parcelle et ne pas se cantonner à la culture seule de la vigne. On ne sait pas si c'est leur secret, mais en tout cas ça fonctionne, leurs vins sont divins. Faites-vous votre propre avis avec cette cuvée de Sancerre 2018 , éclatante de fraîcheur !

Ça serait vraiment dommage de faire le déplacement jusqu'à Sancerre sans aller jeter un coup d'œil aux vignes. Notre prochaine étape nous emmène donc à Chavignol, village célèbre plus pour ses crottins de chèvres que pour ses vins, mais ne vous méprenez pas, c'est aussi le cœur battant de l'appellation. Cette fois-ci, nous n'allons pas chez un des cadors de la région mais chez un vigneron plus discret dont nous adorons le travail chez iDealwine, Matthieu Delaporte, propriétaire du domaine Delaporte . Avec des vins précis et sans artifice, il nous impressionne millésime après millésime. Plus accessible que certains vignerons plus

www.idealwine.net

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

renommés, il pourra partager avec vous sa passion mais aussi les réalités de son métier. Nous ne pouvons que trop vous recommander de goûter à sa cuvée des monts damnés 2017 , un délicieux parcellaire, ou encore à son sancerre 2019 qui est une véritable bombe au prix / plaisir imbattable !

Avant de quitter la région, franchissez la Loire et faites une dernière escale à Pouilly-Fumé, la sœur jumelle de Sancerre. Si on y cultive les mêmes cépages (sauvignon blanc et pinot noir), les terroirs sont ici constitués en grande partie de silex, qui donneraient des notes « fumées » au vin également appelée des notes « empyreumatiques ». Découvrez cette superbe appellation avec les vins de la Maison Michel Redde & Fils (La Moyenerie, RN7 La Route Bleue). Nous vous recommandons toute sa gamme : de son petit fumé 2019 , à la minéralité délicieuse à son sa barre à mine 2018 , cuvée culte de l'appellation !