LE FIGARO.fr vin

Date : 24/02/2017
Heure : 14:26:49
Journaliste : Gabrielle Vizzavona

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Cinq pépites de Sancerre

Visuel indisponible

Photo : Patrice Régnier/OT du Sancerrois

Le village de Sancerre domine un paysage viticole ondulant reposant sur une exception géologique.
Le Figaro Vin vous présente quelques pépites choisies de cette AOC plantée de 3.000 hectares de vignes, terrain de jeu favori du Sauvignon Blanc, qui domine la production à 80%, et complétée de pinot noir qui sert à l'élaboration des rouges et des rosés.

La gamme traditionnelle se compose majoritairement des raisins issus des terroirs de caillottes (éclats calcaires) alors que les cuvées parcellaires, à l'empreinte plus marquée, mettent en avant les sols de terres blanches (très riches en fossiles coquilliers) ou de silex.

Mais si ces terroirs viticoles sont souvent simplifiés à ces trois catégories, caillottes, terres blanches et argiles à silex, les anciens avaient recensé plus de 350 contrastes, exprimés en autant de lieux-dits encore reconnus bien que non classés sous forme de crus. Ce patchwork quadrillé par le tracé des chemins se déploie autour des 14 villages du Sancerrois.
Vins blancs

Denis Vacheron 2015

Le Domaine Vacheron compte 48 hectares regroupés sur la faille géologique de Sancerre, et pratique une viticulture biodynamique. Cette cuvée s'inscrit dans la perfection, et exprime à merveille ce que peut être l'excellence Sancerroise. Ce vin a tout ; un nez parfumé de notes élégantes de fruit de la passion et d'agrumes, une matière pleine d'énergie. D'une précision absolue.
Prix : 19€

Domaine Vincent Delaporte Chavignol 2015

Situé à Chavignol, le jeune vigneron Matthieu Delaporte est dans la recherche continuelle de la juste interprétation de ses terroirs. Ce vin est un assemblages de sauvignons blancs issus d'une vingtaine de parcelles et de tout autant de sols différents. Un vin au nez racé, mêlant à son identité minérale des arômes de citron et de pamplemousse rose. En bouche, un beau jus, ciselé et pur, à la finale longue et salivante.
Prix : 15€