

AOC Sancerre Blanc « Les Villaudes »

Terroir de Marnes Kimméridgiennes



« Un grand vin naît d'un beau raisin, issu d'une vigne cultivée avec
Pureté, Singularité et Maîtrise »



Terroir

Un Blanc de la prestigieuse Côte de Verdigny. Les vignes exposées Sud-Est plantées en 1979 bénéficient d'un ensoleillement optimal. Une situation que tempère un sol argileux, qui reste plus frais en été après avoir retenu l'eau toute l'année et permet une maturation en stress hydrique modéré. Certifié haute valeur environnementale (HVE) de niveau 3 au domaine, le travail régulier des sols, les méthodes culturales précises et respectueuses du terroir et de la plante permet au cépage Sauvignon de livrer toute l'expression singulière d'un grand Sancerre. De là découle bien sûr cet équilibre parfait entre un fruit idéalement mûr et généreux et une fraîcheur minérale et iodée tirée du terroir.

Vinification

Vendangés à parfaite maturité et triés rigoureusement, les raisins sont acheminés par vibration jusqu'au pressoir. Après un pressurage doux et lent à basse pression, le jus s'écoule par gravité dans la cuve pour l'étape suivante appelée « Débourage ». Cette décantation naturelle au froid de 12 à 16 heures permet par soutirage de se séparer des impuretés les plus grossières. Le jus de raisin effectue ensuite sa fermentation alcoolique à une température comprise entre 15 et 20 °C. Afin de développer tout le potentiel de ce vin, un élevage de 12 mois est réalisé en barriques de 228L de 2 et 3 vins.

Dégustation

Au nez la cuvée Les Villaudes est un vin particulièrement fin et subtil tout en délicatesse, le terroir nous fait cadeau d'une complexité folle avec des notes de verveine, de pomme verte mêlée à une pointe d'exotisme (ananas, pamplemousse). La bouche est très fraîche à l'attaque avec une acidité très verticale qui est la colonne vertébrale du vin. C'est un grand Sancerre qui se dévoile peu à peu lors de la dégustation et laisse place à une minéralité unique.

Mets

L'accord met vin n'est pas anodin. Un mariage réussi transforme le repas en véritable moment de plaisir et de convivialité. Servi entre 10 et 12 degrés, ce vin de caractère vous accompagnera lors d'un dîner raffiné. Superbe avec des langoustines, un brochet poché au beurre blanc ou une poularde de Bresse et sauce aux morilles.