

Sancerre Blanc

Serge Laloue - Thauvenay-en-Sancerre - 2017

Situation

Ce Sancerre est un assemblage de raisins issus de plusieurs natures de sols argilo-calcaire, argilo-silex et argilo-sableux. L'âge moyen des vignes est de 30 ans. Le vignoble est exposé sud-est. La culture se fait en lutte raisonnée. L'enherbement naturel est maîtrisé avec un travail du sol sous les pieds de vigne. Pas de traitement antibiotryts.

Encépagement

100 % Sauvignon blanc

Élevage et Vinification

Tri des raisins à réception de la vendange. Débourage de 24 heures à une température de 8° à 10°C. La fermentation se fait en cuve inox thermorégulée puis élevage sur lie de 3 à 6 mois.

Accord Mets et Vins

Apéritif, fruits de mer, poissons grillés et fromages de chèvre.



Dégustation

Ce Sancerre blanc Serge Laloue Tradition révèle une robe de grande limpidité aux reflets verts. Au nez, le vin révèle des notes de sylex, des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. En bouche le vin est croquant avec un côté rafraichissant et minéral.

Description

Le Domaine Serge Laloue, c'est un frère, Franck et sa soeur Christine, qui perpétuent le travail entrepris par leur père, Serge, dans les années 60. C'est un vignoble de 21 hectares, localisé essentiellement sur la commune de Thauvenay, à 5 kilomètres de Sancerre. 16 sont plantés en sauvignon. Ils donnent naissance au Sancerre blanc. Les 5 hectares restants sont plantés en pinot noir, et destinés au Sancerre rosé et au Sancerre rouge. A Thauvenay, trois terroirs se distinguent : Les «Caillottes» particulièrement pierreuses et calcaires. Situées à mi-coteaux, elles favorisent une maturation plus rapide des raisins. Les cuvées issues de ces terroirs développent des notes florales et de fruits noirs (le cassis notamment). Souples, ils acceptent volontiers de se laisser boire jeune. Les terres argilo-siliceuses sont localisées en haut des coteaux. Elles confèrent au vin des notes minérales, style «pierre à fusil». Durs dans leur prime jeunesse, il est préférable de les attendre un peu pour les laisser nous dévoiler leurs arômes épiciés.