



# Sancerre Vieilleux, 2024

Eric Louis  
FRANCE, LOIRE, SANCERRE

Agrumes confits, ananas, fruits exotiques. Accord avec poissons, fruits de mer et viandes blanches.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Sauvignon blanc
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Thauvenay, Ménétréol-sous-Sancerre et Vinon
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire et silex

## VINIFICATION

Nous effectuons des vendanges nocturnes et très tôt le matin pour tirer le meilleur du raisin et préserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur. Le raisin est pressé lentement afin d'extraire le meilleur du fruit. Les moûts sont ensuite débourbés naturellement par sédimentation, à température contrôlée (8-10 degrés celsius) et sans ajout de sulfites. Ils fermentent ensuite 4 semaines à des températures progressives de 16-21 degrés celsius en cuve inox thermorégulées, technique qui assure la conservation et l'expression des arômes fruités du sauvignon blanc. Millésime 2022 : des vendanges au-delà de nos espérances – à la fois solaire et équilibré ! L'été a été marqué par une succession de vagues de chaleur. Heureuse conséquence pour nous vigneron : l'absence de maladie. La pluie est tombée au bon moment (juste avant vendanges), apportant une sérénité volumique et qualitative. Après des volumes historiquement bas en 2021, suivis d'une année dans les vignes aux conditions extrêmes, le millésime 2022 crée la surprise, cumulant qualité et quantité. Beaux équilibres, état sanitaire remarquable, belle extraction de couleur, joli niveau d'acidité avec des degrés maîtrisés. Difficile de rêver mieux..., une récolte un peu bénie des Dieux et on signe pour un millésime comme celui-là chaque année.

## ÉLEVAGE

Le vin repose sur lies en cuves d'inox inertées sous azote jusqu'au printemps, développant ainsi son gras et sa longueur en bouche. Ce sont ensuite les dégustations successives qui déterminent le moment propice à la mise en bouteille de notre Sancerre. La mise en bouteille se fait sous azote afin de limiter d'ajout de sulfites.

CODE SAQ  
15299050

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
12 X 750 ml



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Eric Louis, vigneron à Sancerre, est enraciné au sud-est de l'appellation Sancerre depuis 4 générations. Le domaine est fondé en 1860 par notre aïeule Pauline. L'arrière grand-mère Pauline a donné son nom au domaine « Les Celliers de la Pauline » et aussi à une cuvée inédite en Sancerre élevée en fûts d'acacia. Les parents d'Eric, Ginette et Léon, orienteront l'exploitation familiale vers une activité viticole abandonnant la polyculture dans les années 1980. Ils marqueront leurs empreintes en faisant décoller la renommée de l'appellation. Bordé par la Loire et planté sur les coteaux issus de la faille géologique de Thauvenay, notre vignoble à Sancerre s'étend sur 35 hectares fragmentés en une soixantaine de parcelles sur les villages de Thauvenay, Ménétréol-sous-Sancerre et Vinon. Nous cultivons le sauvignon blanc et le pinot noir sur une mosaïque de terroirs remarquables de silex, calcaires et argilo-calcaires. Cette diversité de sols confère aux vins des profils aromatiques différents. Plusieurs types de terroir se partagent les appellations Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon... Cet héritage géologique nous laisse de multiples combinaisons : produire un vin sur un même terroir pour la typicité ou bien la recherche de l'assemblage parfait pour produire des vins d'une belle complexité. Notre vignoble à Sancerre, effleurant la Loire, bénéficie d'un microclimat unique.