LA ROUTE DU VIN®

Sancerre Blanc «Cuvée Sylex»

Serge Laloue - Thauvenay-en-Sancerre - 2016

Situation

Issu de vieilles vignes sur Silex de plus de 50 ans d'âge, elles sont cultivées de façons traditionnelles et raisonnées afin de respecter au maximum l'écosystème et l'environnement. Ce terroir rare à Sancerre donne un vin doté d'un potentiel de conservation remarquable.

Encépagement

100 % Sauvignon blanc

Élevage et Vinification

Après avoir atteint en octobre sa maturité maximum, les raisins sont vendangés à la main et triés en caissettes. La vendange est introduite en grappes entières non foulées dans le pressoir pneumatique, le pressurage est faible et lent pour obtenir un jus clair de première qualité. Ce jus est ensuite mis en barrique de 600 litres (bois de la Forêt de Tronçais de 1 an, 2 ans et 3 ans d'âge) pour sa fermentation

Accord Mets et Vins

Foie gras, feuilletés au saumon
Poissons en sauce, carpaccio de saumon, fruits de mer
Crottin de Chavignol, chèvre frais

Dégustation

Robe élégante et pâle. Nez très fin, les blancs de Sancerre sont alertes et pleins de fruits, mariés à des arômes à dominantes végétales. L'attaque se fond en une bouche riche et ronde. Finale persistante et élégante.

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 terrois 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 épicés.