

Sancerre Rosé

Serge Laloue - Thauvenay-en-Sancerre - 2018

Situation

Les sols varient en fonction de l'altitude, mais il y a une forte présence de silex classique, ou silex, mélangé à une argilo-sableuse.

Encépagement

100 % Pinot Noir

Élevage et Vinification

Il a été complètement éraflés et doucement pressés. Le vin est resté sur ses lies pendant deux mois avant un vieillissement supplémentaire en acier inoxydable.

Accord Mets et Vins

Associez-le à côté de la salade de poulet grenade et pomme ci-jointe, avec ou sans pain. C'est rafraîchissant et pas trop lourd, comme le rosé de Laloue.



Dégustation

Il ne s'agit pas d'un rosé d'extérieur trop sucré, c'est un rosé assez sérieux, spécialement à ce prix, élaboré à partir de 100% de Pinot Noir. Il a une texture merveilleuse après avoir vieilli sur ses lies fines, mais il présente également une concentration fraîche sur le jardin et une brillante minéralité.

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.