

SANCERRE « SILEX » 2022

Domaine Delaporte



Situation : Situé au cœur du Sancerrois, le Domaine Delaporte est une exploitation familiale, transmise de père en fils depuis le 17ème siècle. Elle se situe dans le village de Chavignol. Aujourd'hui, Matthieu Delaporte souhaite sublimer les vins : restructuration du domaine, travail des sols sans herbicides, baisse des rendements... Depuis 2015, les vendanges sont de nouveau

entièrement réalisées à la main pour continuer à gagner en qualité. Pour concrétiser tous ces changements, le domaine s'engage en 2020 dans le processus de conversion en agriculture biologique.

Encépagement : Sauvignon 100 %.

Terroir : Argiles à silex

Température de Service : 11°C.

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Elevé entre 8 et 12 mois en foudre de 2000 litres, cette cuvée nous a immédiatement séduits par la pureté de ses arômes de citron mûr et d'aubépine. Une précision remarquable où l'éclat du fruit répond à la salinité du terroir. La richesse en bouche est parfaitement soutenue par une trame minérale et épicée, qui étire le vin et lui confère cette finale longue et vibrante.

Une leçon d'équilibre et de maîtrise pour ce grand Sancerre, pur et complexe, qui magnifie avec beaucoup de profondeur ce terroir de silex.

Quelques accords : Brochet au court-bouillon, Langouste au beurre d'estragon, huitres gratinées...

