

# SANCERRE 2023

## « GRAND' CHAILLE »

### Domaine Thomas et Fils



**Situation :** A quelques kilomètres en aval de Pouilly-Fumé, sur la rive gauche de la Loire, Sancerre se perche sur un piton haut de 306 mètres, toisant d'un côté les hauts plateaux de la Loire et de l'autre la vague déferlante des collines. Cette cité médiévale est à la tête d'un vignoble de 2356 hectares. Le Domaine Thomas et Fils se situe dans la zone médiane, sur les coteaux très fortement calcaires et pierreux (les caillottes), de la commune de Verdigny. Julien, aidé par sa compagne Justine, a repris la suite de ses parents en 2021 et oriente le domaine vers l'agriculture biodynamique.

**Encépagement :** Sauvignon 100 %.

**Terroir :** Argiles à Silex

**Température de Service :** 10 à 11°C.

**Potentiel de Garde :** 3 à 4 ans.

**Observations :** Le premier nez s'apparente à une bouffée d'air pur, sidérante de fraîcheur organique. Les agrumes s'affirment progressivement. De ce bouquet complexe émanent maintenant des arômes plus minéraux et épicés, évoquant des éclats de silex. On perçoit que l'on a affaire à un grand vin de terroir qui conserve tout du long puissance et fraîcheur.

En bouche, on se délecte de saveurs de fruits estivaux et juteux, entre pêche blanche et ananas. Le jus gourmand libère des éclats de silex et un fin grain poudreux. Vivant, résolument organique, ce Sancerre embrasse largement chaque papille.

**Quelques accords :** carpaccio de bar aux herbes fines, daurade royale au citron au four, gambas grillées...

