

# VAL DE LOIRE 2021

## « 3 ELEMENTS »

### Domaine Eric Sage



**Situation** : Après un passage à Cheverny et à Sancerre en tant que régisseur pendant 9 ans, Eric Sage a repris l'exploitation de Denis Roux à Brem sur Mer en 2016. En cours de conversion de toutes ses parcelles en Bio, le jeune vigneron cherche avant tout à mettre la vigne dans un équilibre naturel, être le moins interventionniste possible et obtenir un raisin et un vin de qualité.

« La première fois que je suis venu visiter, j'entendais un ronronnement. Je pensais que c'était les éoliennes au loin mais non, c'était la mer. C'est ça la particularité du chenin

ici : le côté frais des vins du Val de Loire avec en plus la minéralité du sol et le côté salin, maritime. »

**Encépagement** : Vignes centenaires de Négrette

**Terroir** : Terres rocailleuses. Schistes et Rhyolites.

**Température de Service** : 16°C

**Potentiel de Garde** : 2026 à 2030

**Observations** : Eric Sage nous propose ici un vin plein de sincérité. Une somptueuse robe pourpre laisse place à un nez aux senteurs de griottes, de mûres, de réglisse, mais aussi de terre chaude évoluant vers des notes animales de jeune cuir. L'attaque en bouche est riche, charnue tout en préservant le croquant du raisin. Les tannins sont fins et veloutés ; la matière est franche, belle, sans astringence. Le cépage Négrette est ici mis à l'honneur, par sa concentration en fruit des bois et par son registre épicé typique. « 3 Eléments » est un Vin original, très bien vinifié et surprenant par son caractère de terroir.



**Quelques accords gourmands** : Aiguillette de canard sauce Foie Gras, Perdrix rôtie aux légumes oubliés...