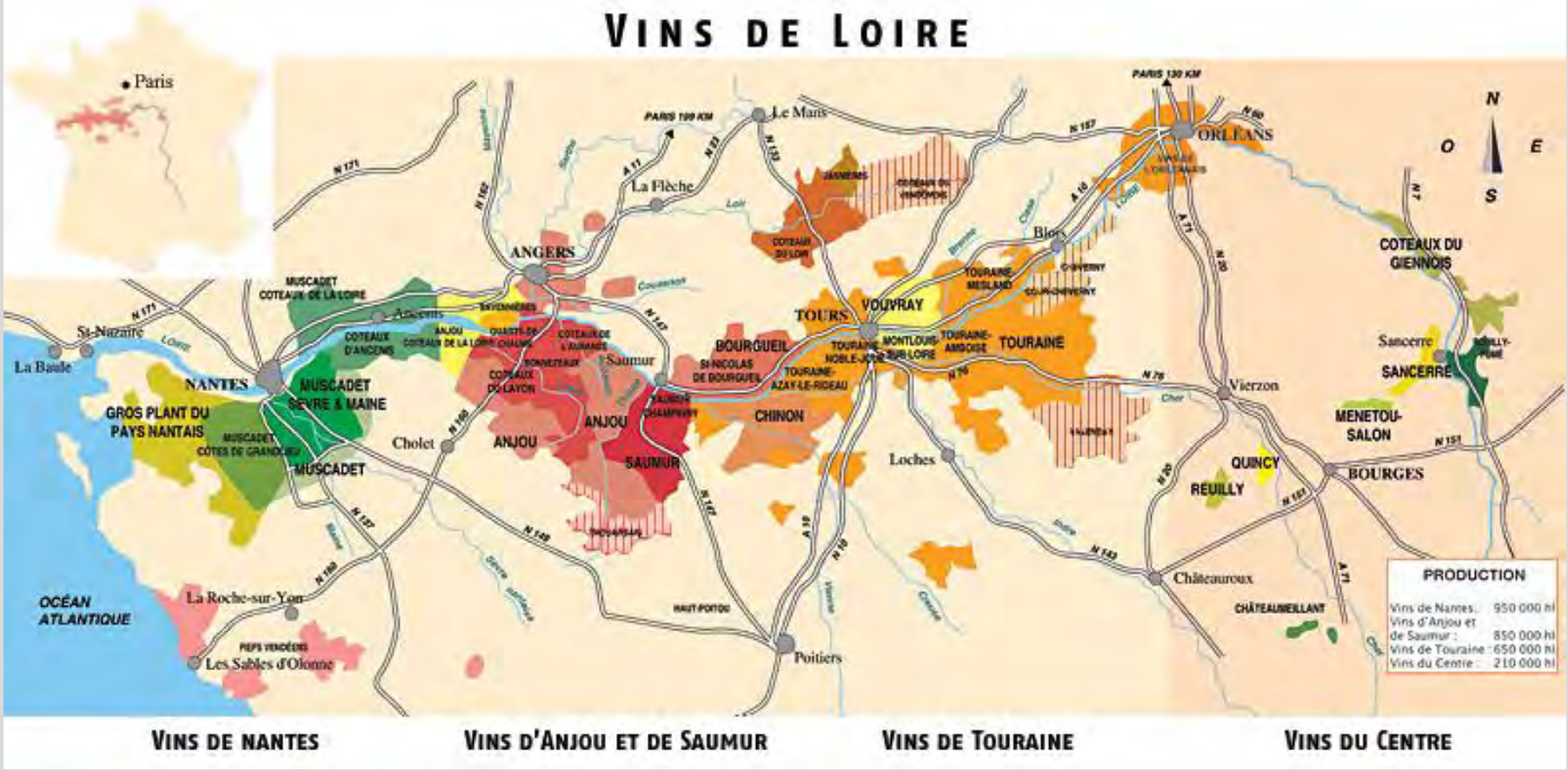
Le Sancerrois


VINS DE LOIRE
Paris
PARIS 199 KM
PARIS 130 KM
Le Mans
La Flèche
ORLEANS
ANGERS
Blois
TOURS
VOUVRAY
Saumur
Cholet
NANTES
St-Nazaire
La Baule
Vierzon
Loches
Sancerre
SANCERRE
BOURGES
Châteauroux
Poitiers
La Roche-sur-Yon
Les Sables d'Olonne
OCÉAN ATLANTIQUE
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE
COTEAUX D'ANCENIS
GROS PLANT DU PAYS NANTAIS
MUSCADET SÈVRE & MAINE
MUSCADET
ANJOU
SAUMUR
BOURGUEIL
CHINON
TOURAINE
COTEAUX DU GIENNOIS
MENETOU-SALON
QUINCY
REUILLY
CHÂTEAUMEILLANT
HAUT-POITOU
PIEPS VENDÉENS
N
O
E
S
PRODUCTION
Vins de Nantes : 950 000 hl
Vins d'Anjou et de Saumur : 850 000 hl
Vins de Touraine : 650 000 hl
Vins du Centre : 210 000 hl
VINS DE NANTES
VINS D'ANJOU ET DE SAUMUR
VINS DE TOURAINE
VINS DU CENTRE

- Caillottes

- Argilo-calcaire

- Silex

Sancerre en quelques chiffres

189 789 hl

Total de la production en 2018

3 003 ha

Surface en hectares en 2018

330

Producteurs

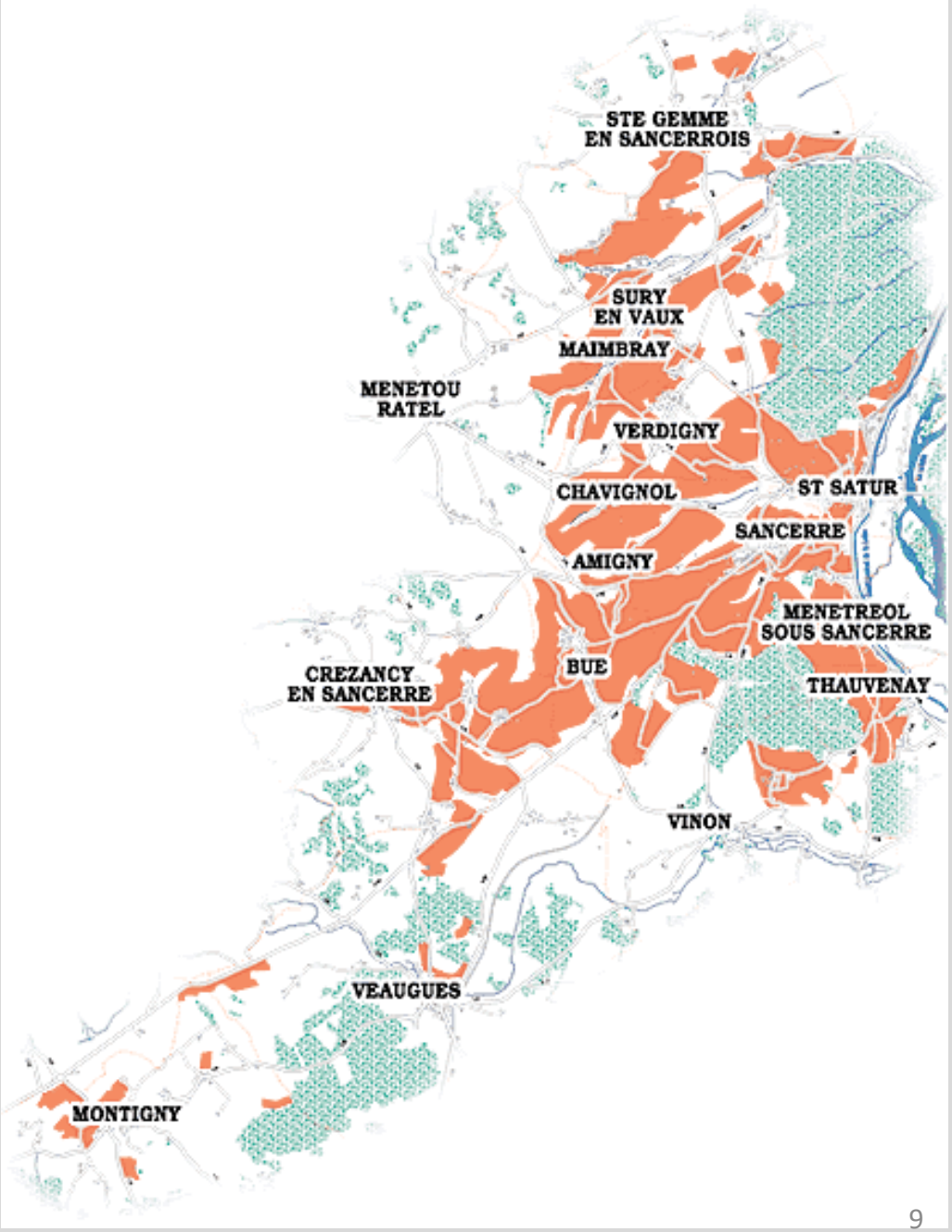
38% FRANCE

62% EXPORT

Ventes en volume

Pays

Le Terroir de Sancerre



Les Terroirs de Sancerre

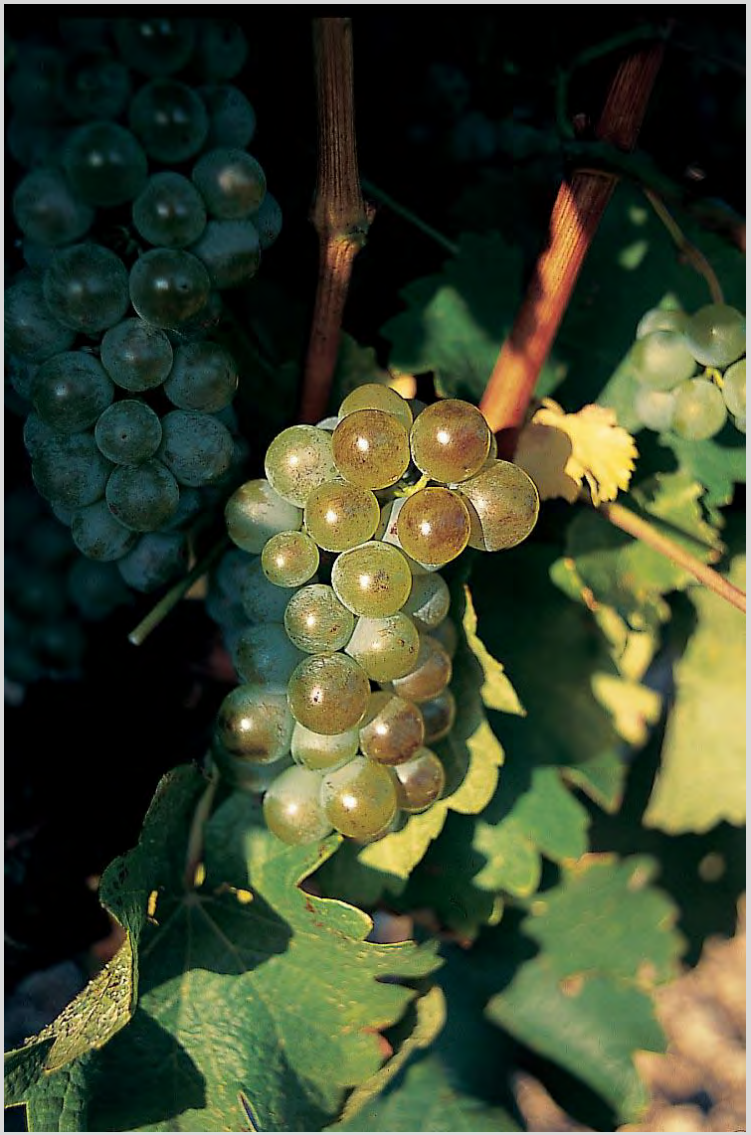
- 4 terroirs

- Les Terres blanches
- Les marnes Kimméridgiennes
- Les Caillotes
- Les Silex

Les cépages

- Le sauvignon
- Le pinot noir

Le sauvignon blanc



Le pinot noir

Les vins de la soirée

- **Domaine du Pré Sémelé : Les Chasseignes blanc 2017 (Terroir de caillotes)**
- **Domaine Paul Prieur : Pieuchaud blanc 2017 (Terroir de silex)**
- **Domaine Mathieu Delaporte : Silex blanc 2018 (Terroir de silex)**
- **Domaine du Pré Sémelé : Cuvée Camille rouge 2018 (Terroir de terres blanches)**
- **Domaine M. Delaporte : Cul de Beaujeu Rouge 2018 (Terroir de marnes Kimméridgiennes)**
- **Domaine Paul Prieur : les Pichons rouge 2016 (Terroir de marnes Kimméridgiennes)**

Pré Semelé Maimbray Sury-en-Vaux

Pré Semelé - Famille Raimbault

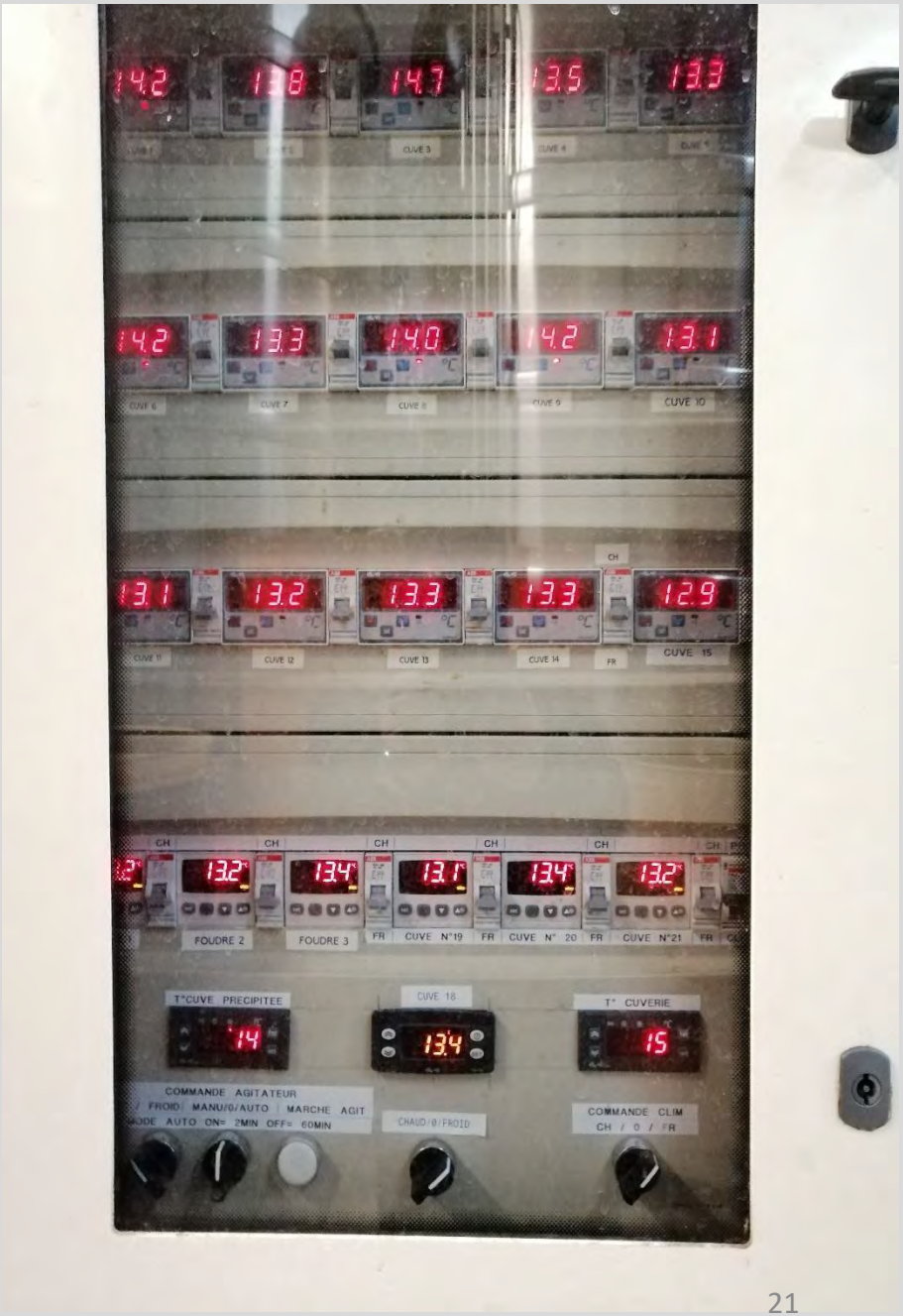
Julien et Clément Raimbault

NES KIMMERIDGIENNNES
E ZESTE ET DOMAINE
CALCAIRES FERRUGINEUX
PINOT NOIR
CALCAIRES
LES CHASSEIGNES

CALCAIRES
LES CHASSEIGNES

STOCKINGER

8


14.2
13.8
14.7
13.5
13.3
CUVE 3
CUVE 4
14.2
13.3
14.0
14.2
13.1
CUVE 6
CUVE 7
CUVE 8
CUVE 9
CUVE 10
13.1
13.2
13.3
13.3
12.9
CH
CUVE 11
CUVE 12
CUVE 13
CUVE 14
FR
CUVE 15
CH
13.2°
13.4°
13.1°
13.4°
13.2°
FOUDRE 2
FOUDRE 3
FR
CUVE N°19
FR
CUVE N° 20
FR
CUVE N°21
T°CUVE PRECIPITEE
14
CUVE 18
13.4
T° CUVERIE
15
COMMANDE AGITATEUR
/ FROID/ MANU/0/AUTO / MARCHE AGIT
MODE AUTO ON= 2MIN OFF= 60MIN
CHAUD/0/FROID
COMMANDE CLIM
CH / 0 / FR

Les
Chasseyres
Sauvignon Blanc
2019

SANCERRE
RAIMBAULT
SANCERRE
RAIM

SANCERRE

Les Chasseignes

Julien et Clément

RAIMBAULT

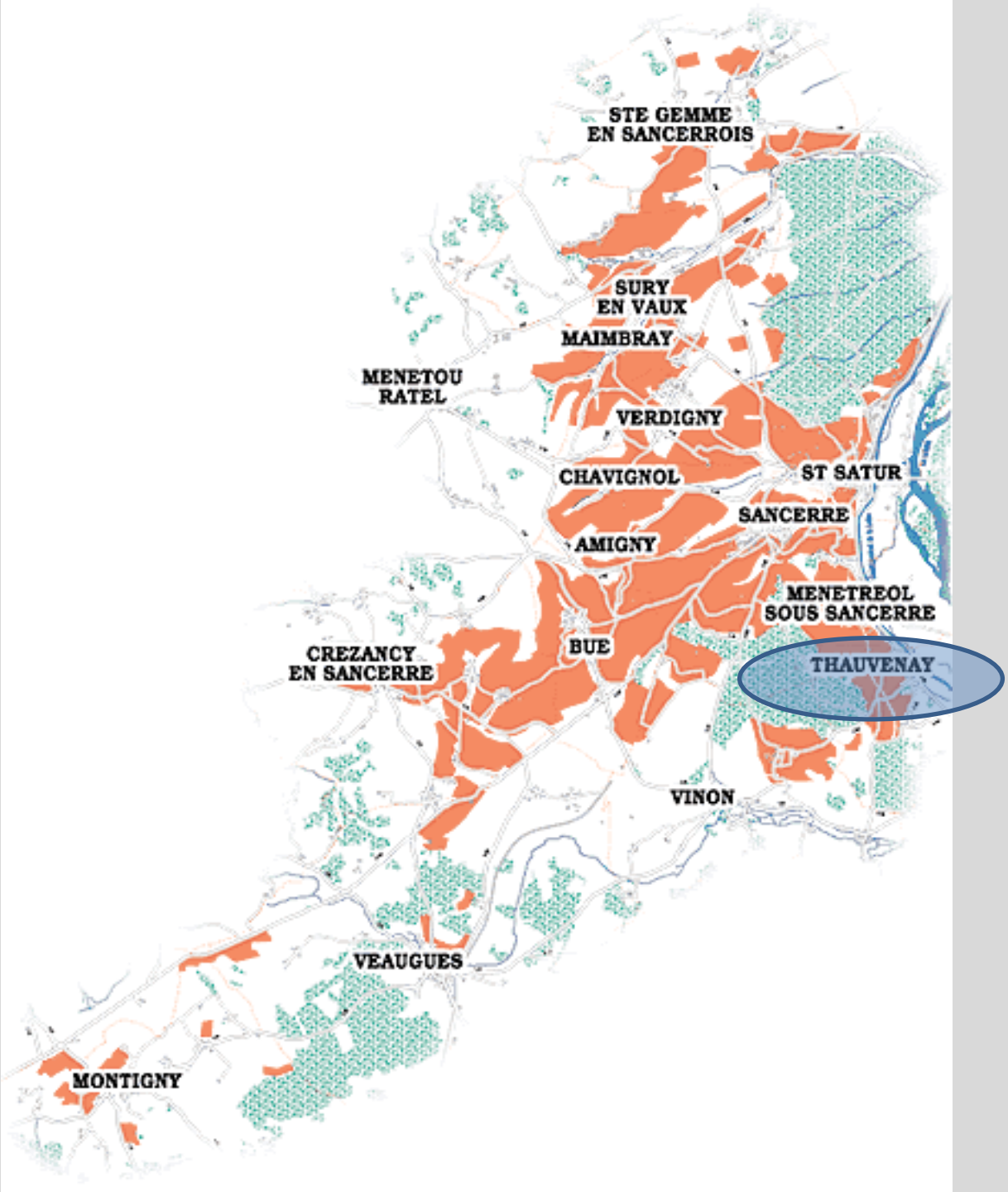
Cépage : SAUVIGNON BLANC
Superficie : 0,9 Ha
Sol : **CAILLLOTES**
Sous-Sol : CALCAIRE
Age des Vignes : **30 à 50 ans**
Densité : 6 500 pieds/ha
Rendement : 50 hl/ha
Viticulture : Raisonnée ++, pas de désherbant, pas d'insecticide, pas d'anti-pourriture.
Volume : 6100 cols
Récolte : Manuelle avec tri.

Vinification :
Pressurage long et doux (4 heures 30) avec séparation des jus et traitement à part.
Débourbage après 24 heures au froid.
Levurage (levure neutre).
80 % fermentation en cuve inox et 20 % en demie-muid à basse température (entre 16 et 18°).
Élevage sur lies fines avec brassage.
Soutirage et assemblage en avril-mai.
Collage
Filtration à plaque et mise en bouteille en début d'été.

Dégustation : Son terroir solaire et calcaire lui confère des notes de fruits bien mûres (pêches blanches, poires juteuses) et de la minéralité. La bouche est riche et équilibrée avec une belle attaque tout en finesse et une très belle longueur qui vous fera salivé par son coté minéral.

Domaine Paul Prieur

PAUL PRIEUR & FILS ~ VIGNERONS
Dégustation
Sancerre
Les Prieur en Pichon


STE GEMME
EN SANCERROIS
SURY
EN VAUX
MAIMBRAY
MENETOU
RATEL
VERDIGNY
CHAVIGNOL
ST SATUR
SANCERRE
AMIGNY
MENETREOL
SOUS SANCERRE
BUE
CREZANCY
EN SANCERRE
THAUVENAY
VINON
VEAUGUES
MONTIGNY

Pieuchaud
Sancerre
2016
Paul PRIEUR et Fils

Pieuchaud
Terroir :
Lieu dit "Pieuchaud"
Argile à Silex
Village Thauvenay
Elevage :
15 mois
80 % cuves bois 16 HL
20 % Tonne 600 L
Production :
5 000 bouteilles

Mathieu Delaporte

Terroir de silex

Domaine Delaporte
SANCERRE
Silex
MIS EN BOUTEILLE
AU DOMAINE

Cépage : Sauvignon blanc 100 %

Le Terroir :

Issu de vieilles vignes sur Silex de plus de 40 ans d'âge.
Elles sont cultivées sans herbicide, sans insecticide, sans engrais, sans anti-pourriture de façon raisonnée à forte tendance biologique afin de respecter au maximum l'écosystème et l'environnement.
Ce terroir donne un vin doté d'un potentiel de conservation remarquable. C'est un vin de prestige élaboré à l'ancienne.

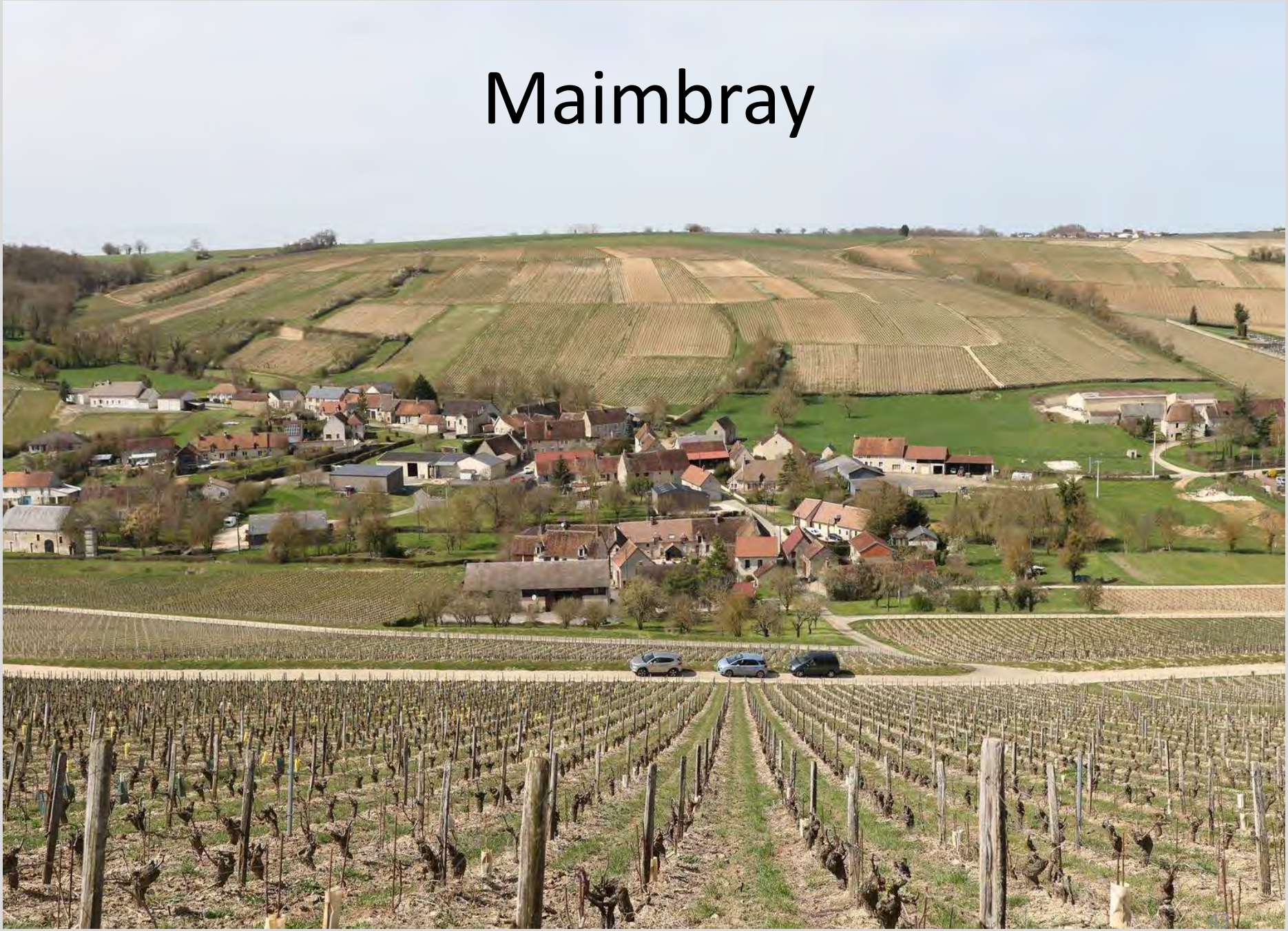
Vinification :

Après avoir atteint sa maturité maximum, les raisins sont vendangés à la main et triés en caissettes de 12kg.
La vendange est introduite en grappes entières non foulées dans le pressoir hydraulique (Coquard), le pressurage est faible et lent pour obtenir un jus clair de première qualité.
Ce jus est ensuite mis en foudres de 2000 litres et y séjourne entre 8 et 12 mois.

Dégustation :

La robe est claire au reflet d'or.
Nez très intense et cristallin à la fois, sur des fruits blancs et une touche d'agrumes, mais surtout les fins arômes de pierre à fusil caractéristiques du terroir.
L'attaque en bouche est ample et ronde avant que la minéralité ne prenne le dessus, procurant une trame énergique et longiligne jusque dans la finale très saline.

Maimbray



CALCAIRES FERRUGINEUX
PINOT NOIR

Terroir de Terres blanches

SANCERRE
Camille

Cépage : Pinot noir

Superficie : 0,45Ha

Sol : ARGILO-CALCAIRE

Sous-Sol : DALLES CALCAIRES

Age des Vignes : 45 ans

Densité : 6 500 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Viticulture : Raisonnée ++, pas de désherbant, pas d'insecticide, pas d'anti-pourriture.

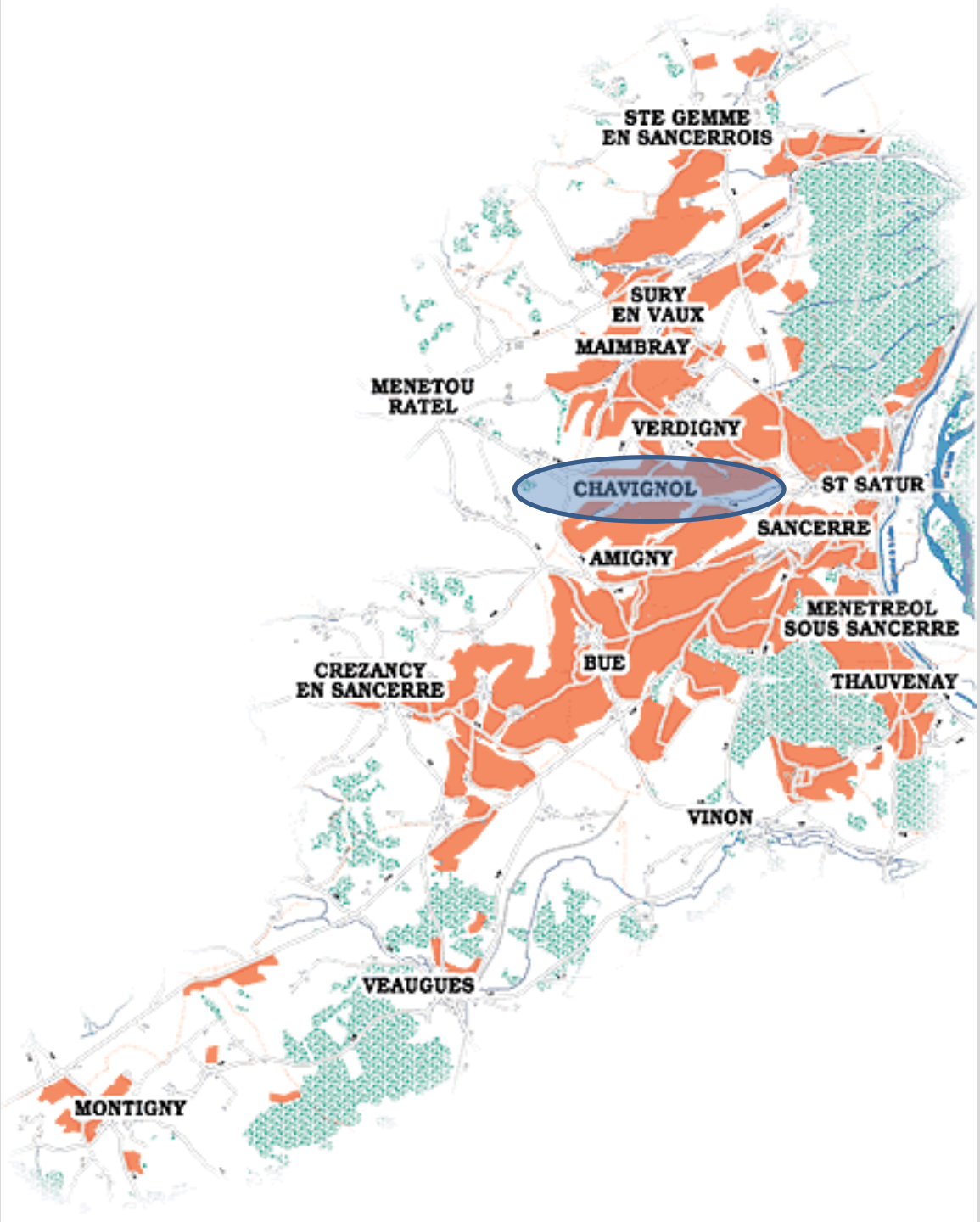
Récolte : Manuelle en caisses avec tri sur table vibrante. Egrappage total ou partiel suivant les millésimes. Macération pré-fermentaire à froid (5 à 8 jours à 8°)

Fermentation alcoolique (27 – 28 °C) avec pigeages et remontages très mesurés. Cuvaison de 25 à 30 jours. Pressurage et jus de goutte sont assemblés et débourbés

Elevage : Mise en fûts pendant 10 à 12 mois (10 à 30% de fûts neufs)

La FML se fait naturellement au printemps. Soutirage à l'automne et assemblage en masse. Mise en bouteille en fin d'année sans collage.

Dégustation : La robe est couleur rubis, le nez est concentré avec des notes de coulis de fruits noirs (cassis, mûres…) finement marié avec des notes toastées issues de l'élevage en fûts. La bouche est ronde et riche avec des tanins soyeux qui laissent présager un grand vin de garde. A ouvrir à partir de 3 ans de bouteille jusqu'à 10 ans voire plus sur des gibiers ou viandes en sauce.


STE GEMME
EN SANCERROIS
SURY
EN VAUX
MAIMBRAY
MENETOU
RATEL
VERDIGNY
CHAVIGNOL
ST SATUR
SANCERRE
AMIGNY
MENETREOL
SOUS SANCERRE
CREZANCY
EN SANCERRE
BUE
THAUVENAY
VINON
VEAUGUES
MONTIGNY

Cul de Beaujeu 2018

Cépage : Pinot Noir 100 %

Le Terroir :

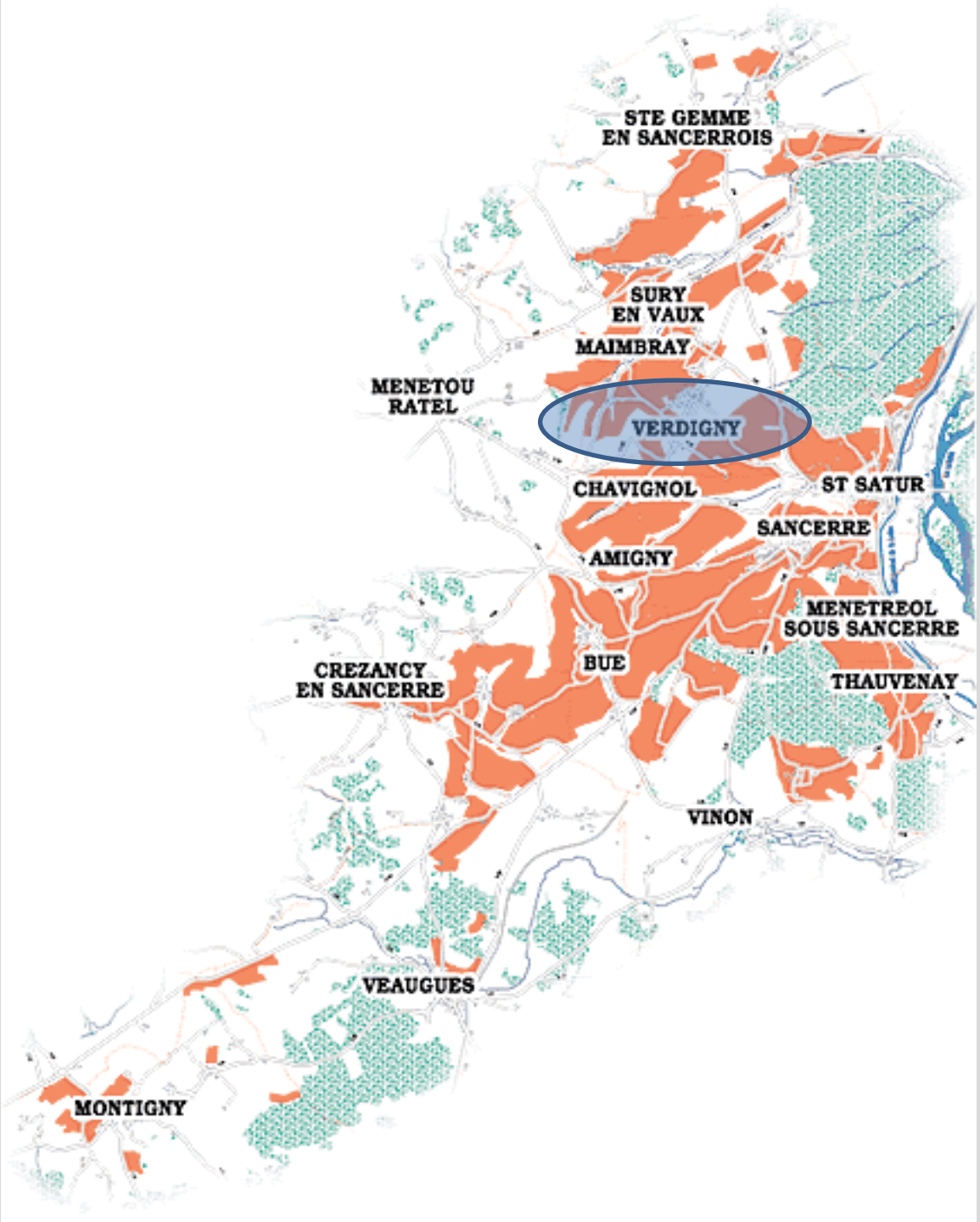
Ce toponyme est la déformation de « Clos de Beaujeu », clos de vigne défriché au haut Moyen-âge par les moines de Beaujeu pour le compte des chanoines du chapitre de la Cathédrale Saint-Etienne de Bourges qui possèdent la seigneurie de Chavignol.
Ce coteau, au terroir exceptionnel, des marnes kimméridgiennes, est le seul du vignoble de Sancerre, avant le phylloxéra, à produire du vin réservé aux offices divins de la Cathédrale ou offert aux princes et archevêques.
Ces vignes sont affermées par le chapitre aux vignerons du village, avant d'être vendues comme bien national à la révolution.
Le domaine est le seul à produire le « Cul de Beaujeu » en Pinot Noir.

Vinification :

Vendange manuelle en caissettes de 12kg.
Macération d'environ 25 jours entre 18°C et 25°C.
Un remontage par jour pour humidifier le chapeau.
Aucun pigeage.
Fermentation malolactique 100% en fût de chêne.
Elevé pendant 12 mois en barriques de 228 litres (25% fûts neufs, 25% d'un vin, 25% de deux vins et 25% de trois vins).
Pas de collage, ni de filtration avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Robe sombre aux reflets bien jeunes.
Nez bien ouvert et très élégant, déroulant une aromatique complexe de fruits noirs et de touches mentholées, et mâtiné de notes de cuir noble et même de châtaigne.
L'équilibre de la bouche est somptueux, autant par sa matière noble que par sa finesse.
L'impact de la finale, toute en densité et en persistance, est remarquable.


STE GEMME
EN SANCERROIS
SURY
EN VAUX
MAIMBRAY
MENETOU
RATEL
VERDIGNY
CHAVIGNOL
ST SATUR
SANCERRE
AMIGNY
MENETREOL
SOUS SANCERRE
CREZANCY
EN SANCERRE
BUE
THAUVENAY
VINON
VEAUGUES
MONTIGNY

CARACTÉRISTIQUES

Pays	**France**
Région	**Loire**
Appellation	**Sancerre**
Producteur	**Paul Prieur & Fils**
Millésime	**2016**
Couleur	**Rouge**
Type de vin	**Sec**
Format	**Bouteille de 75cl**
Cépage(s)	**100% Pinot Noir**
Terroir	**Sols marno-calcaires**
Vinification	**100% de vendange égrappée, fermentation avec levures indigènes**
Elevage	**Durant 15 mois à 100% en fûts de 228L de 1 à 7 vins**
Particularité	**Production: 2600 bouteilles**

DÉGUSTATION ET GARDE

Boire à partir de	**2021**
Apogée	**2021-2027**
Boire avant	**2028+**
Conseil de service	**En bouteille directement**
Servir à	**16-17°C**