FICHE TECHNIQUE	Jean-Max Roger Sancerre blanc cuvée **Les Caillottes**

Terroir

Village : Amigny, Sancerre, Vinon

Terroir : Caillottes

Lieu-dit : Saint Martin, L'Epée, Les Garennes et autres lieux-dits réputés de ces communes.

Exposition : Nord-est / sud / sud-ouest

Vigne

Cépage : Sauvignon
Age : de 10 à 40 ans

Densité : 7000 pieds / hectare
Rendement : 55hl/ha

Conduite du vignoble : Pérennisation et valorisation du terroir

- **Amendement organique et travail en profondeur des sols** : revitalisation des sols
-**Taille Guyot Poussart :** *équilibre du cep de vigne.*
-**Ebourgeonnage :** *contrôle du rendement et équilibre du pied*.
-**Désherbage et contrôle de l'enherbement** : *respect de la vie du sol.*
-**Enherbement temporaire ou permanent :** *contrôle de la vigueur et du régime hydrique*.
-**Suivi technique parcellaire** : *optimisation des interventions phytosanitaires.*

Vinification

Technique de vinification : élaborer des vins reflétant le fruité et l'équilibre du millésime

-**Pressurage pneumatique** direct, repos statique à froid de 48h à 72 heures puis débourbage : *protection contre la dégradation des arômes et élimination des débris végétaux et poussières.*

-**Fermentation longue par levures indigènes** ou levurage séquentiel à température contrôlée : *développement de la complexité aromatique des vins.*

-**Elevage sur lies totales de fermentation** jusqu'au premier soutirage qui intervient entre février et avril : *développement de la minéralité.*

-Collage à la bentonite, passage au froid puis filtration : affinage des arômes et stabilisation du vin.

-**Mise en bouteille** dans les locaux de la propriété, **stockage 2 mois avant la distribution** : *les vins dégustés sont reposés de leur mise en bouteille.*

Dégustation

Garde : de 3 à 10 ans.

Température de service : de 8 à 12°C

Commentaire de dégustation :

L'assemblage des parcelles des villages d'AmIgny, Sancerre et Vinon se veut la pleine expression du terroir de caillottes dont il est issu. Fraîcheur de fruits, ***finesse, vivacité*** *et* ***minéralité*** *caractérisent ce vin. Ce vin est expressif, mêlant les notes variétales (rhubarbe, genêt), florales (aubépine) et les arômes fruités (pamplemousse, citron).* ***Franc en attaque****, il offre une* ***structure dense*** *sur un* ***bel équilibre acide*** *aux accents citronnés.* ***Finale persistante*** *sur les fruits frais.*

Accompagnement :

Cette cuvée peut être appréciée seule dans la journée ou en apéritif. Elle est mise en valeur par tous les produits de la mer : crustacés, coquillages, poissons crus ou cuisinés. Elle accompagne également les viandes blanches (volailles, veau) ainsi que les fromages, les chèvres et les bleus notamment.

Presse et Guides

Millésime 2018
89/100 ANDREAS LARSSON
15/20 GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE
Millésime 2021
88/100 ANDREAS LARSSON
90/100 WINE ENTHUSIAST
Millésime 2022
89/100 DECANTER RECOMMENDED
91/100 GILBERT & GAILLARD