

François CROCHET, Sancerre rouge 2019

75 cl Rouge Loire AOC Sancerre



La note by Christian Walter

92+/100

En vingt ans, François Crochet s'est imposé comme l'un des plus talentueux vignerons du Sancerrois. Sous sa silhouette de gaillard et ses paluches imposantes d'ancien rugbyman se cache en réalité une grande sensibilité, ce qui donne des vins tout en finesse, insistant sur la définition saline du sauvignon sancerrois. Dans son vignoble bio principalement situé dans le secteur argilo-calcaire de la commune de Bué, le blanc "classique" donne le tempo d'une gamme équilibrée et épurée par un élevage en cuve tronconique en bois, révélant les nuances de chaque terroir : Amoureuses, Grand Chemarin, Petit Chemarin, Chêne Marchand, Vallon et Exils, issu des silex de Thauvenay. Les rouges, partiellement égrappés et affinés en demi-muid, méritent toujours un bon passage en carafe pour estomper la réduction et révéler avec finesse le caractère septentrional des pinots noirs du Berry. (RVF)

François CROCHET place le domaine éponyme dans l'élite Sancerroise. La précision est remarquable, la définition des terroirs est précise, le soin apporté à tous les vins dès les entrées de gamme, placent le domaine parmi les meilleurs de l'appellation. Le style est riche et mur mais sans tomber dans l'exotisme. Le domaine est certifié AB et Ecocert (agriculture biologique). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Crochet François (Sancerre, Loire)

Fils de Robert et Marie-Solange Crochet, François est tombé dedans dès son plus jeune âge. François suit des études viticoles à Beaune et acquiert son savoir dans différents domaines prestigieux en France et à l'étranger. En 1998, il accomplit son rêve et devient vigneron à Bué.

Le domaine a la chance de cultiver tous les terroirs caractéristiques du Sancerrois. Le vignoble compte une superficie de 10,50 hectares dont 7,35 ha de sauvignon blanc et 3,15ha de pinot noir. Le terroir du sauvignon blanc se divise en 15% de silex, 15% d'argilo calcaire et 70% de calcaire. Celui des pinots noirs est composé à 50% d'argilo calcaire et 50% de calcaire. Les vignes ont une moyenne d'âge de 25 ans et se répartissent sur les communes de Bué, Sancerre, Crézancy et Thauvenay.

Les vignes sont ébourgeonnées et cultivées en lutte raisonnée. Elles sont pour partie enherbées avec un

travail de sol sous les pieds ou les sols sont travaillés mécaniquement.

Les vendanges sont manuelles avec un tri rigoureux des grappes. La date des vendanges est fixée après analyses et dégustations, afin d'obtenir la meilleure maturité aromatique et phénolique. Les rendements sont contenus et se situent entre 35 et 55 hl/ha en fonction des cuvées.

Le vin

Un pinot noir sancerrois de belle concentration. Ses tanins encore saillants demandent à attendre 2022 pour l'ouvrir. (RVF, millésime 2019, noté 91/100)

Un rouge de haute concentration devra être laissé tranquille encore un en cave pour révéler ses nuances florales et réglissées. Superbe allonge, finement extraite et longue. Bon rouge de garde. (RVF, millésime 2016, noté 91/100)

La presse spécialisée en parle

Ce gaillard, ex-rugbyman, s'est révélé depuis 2000 avec des sancerres rouges. L'ambition de François Crochet, qui dispose désormais d'une cave neuve, ne s'arrête pas au pinot noir. Ses sauvignons montent également en gamme et en précision, exprimant le style riche et mûr typique du secteur de Bué, particulièrement du Chêne Marchand. Fort réussis, de nouveaux parcelles blancs (Le Grand Chemarin, Le Petit Chemarin) font leur apparition en 2014 et 2015. La précision remarquable, la justesse de définition des terroirs et le soin apporté à tous les vins dès les entrées de gamme, placent le domaine dans l'élite sancerroise.

Les vins : pourtant issus d'un millésime solaire où bon nombre de sauvignons du Sancerrois tombent dans l'exotisme, les blancs 2017 de François Crochet s'affirment en nuance, en finesse, sans exubérance. Les Amoureuses 2017 est à son habitude charmeur et délicat. Exils est franc du collier et particulièrement goûteux. La perception crayeuse stimule Le Grand Chemarin 2017. La sensation calcaire est encore plus évidente dans Le Petit Chemarin 2017, traçant sur une chair aux épaules sveltes. Les rouges offrent une densité naturelle. Bien accompagnés lors des élevages, ils révèlent des notes réglissées et des tanins fondus (le 2016), un bouquet floral et épicé avec une structure contenue (Les Marnes), et une matière ample, soulignée par une acidité douce (Réserve de Marcigoué 2015). Un domaine en pleine forme ! (RVF, star en devenir ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

François Crochet possède un humour à fleur de barrique et il aime plaisanter sur l'indépendance pleine et entière du Berry, et pour cela il vient d'être désigné président de la commune libre de Bué. Il manifeste son engagement à gorge déployée chaque année lors de la Paulée des vins de Loire à Chartres. Il conduit sa dizaine d'hectares en lutte raisonnée et pratique l'enherbement. La parcelle la plus éloignée du domaine, baptisée exils, tient compte de la situation géopolitique du domaine, elle est issue d'un terroir de silex de première grandeur. L'ensemble des cuvées joue la carte de l'élégance et de la finesse, les blancs sont en progrès. Les cuvées Petit et Grand-Chemarin viennent étoffer de belle façon la gamme. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note RVF** : 91/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Terroir** : Terroirs calcaire et argilo-calcaire
- **Vignoble** : Âge moyen des vignes 25 ans. Ebourgeonnage et culture en lutte raisonnée.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)

- **Vinification** : Rendements de 45 à 50 hl/ha. Recherche de la meilleure maturité aromatique et phénolique. Egrapage total. Après une macération à froid la fermentation s'effectue. La cuvaison dure 15 à 25 jours en fonction des millésimes.
- **Elevage** : Elevage en cuve bois tronc-conique. Mise en bouteille sans collage après 18 mois d'élevage.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2029
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse