walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

François CROCHET, Sancerre 2024

75 cl Blanc Loire AOC Sancerre



La note by Christian Walter 92/100

En 20 ans, François Crochet s'est imposé comme l'un des plus talentueux vignerons de Sancerre. Sous sa silhouette de gaillard et ses paluches imposantes d'ancien rugbyman se cache une grande sensibilité, ce qui donne des vins tout en finesse, insistant sur la définition saline du sauvignon sancerrois. Dans son vignoble certifié en biodynamie (Demeter) depuis 2020, principalement situé dans le secteur argilo-calcaire 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. 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.

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)

Le vin

RVF, millésime 2022, noté 92/100

Le sancerre 2020 ouvre le bal des blancs d'un très bon niveau : il est équilibré, éclatant et tout en finesse. L'un des meilleurs de sa catégorie. (RVF, millésime 2020, 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 parcellaires 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 : incontestablement, les vins ont pris le parti de l'éclat et de l'énergie, et même de la gourmandise dans leur jeunesse. Épuré, le sancerre 2022 ouvre le bal des blancs avec brio, mêlant fines nuances exotiques et notes d'agrumes. Un vin plus détendu et harmonieux qu'auparavant, parfait pour découvrir l'expression mûre d'un sauvignon blanc. Sur les silex, Exils prend une tournure saillante et carrée tout en ayant un volume de bouche vineux et une finale étirée par ses amers. Tout comme Le Petit Chemarin aux parfums de menthe fraîche, d'anis et de fenouil, à l'équilibre revigorant, plein d'éclat. À son habitude, Le Chêne Marchand se montre plus en retenu, avec un caractère racé marqué par une amertume insistante en finale qui dompte le caractère solaire du millésime. Sa version 2021 se trouve moins concentrée, profonde, avec les notes végétales austères de l'année. Exils 2021 s'exprime dans un registre robuste qu'il sera bon d'apaiser à table. En rouge, le sancerre 2022 s'annonce pulpeux et dynamique, un pinot noir dégusté en cours d'élevage qu'il sera bon revoir dans quelques mois. 2021 a donné un vin plus sombre, dans un profil septentrional frais et assumé qu'il faudra assouplir avec une viande rouge au gras savoureux. Le 2020 des Marnes s'affirme avec la puissance de ses notes fumées et une carrure tannique imposante. Il aurait mérité une silhouette plus fine, nous l'écartons de la dégustation. Nous attendons davantage de finesse et de délié dans les rouges pour attribuer la deuxième étoile au domaine. (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 :** 92/100
- **Cépage :** 100% sauvignon
- **Terroir :** Cuvée d'assemblage de différentes parcelles : 80% de caillottes, 10% argilo-calcaires, 10% silex.
- **Vignoble :** Âge moyen des vignes 25 ans. Ebourgeonnage et culture en lutte raisonnée.
- **Viticulture :** Certifié biologique Ecocert & biodynamie Biodyvin
- **Vinification :** Rendements de 50 à 55 hl/ha. Recherche de la meilleure maturité aromatique et phénolique. Pressurage en raisins entiers. Débourbage statique et fermentation 3 à 4 semaines.
- **Elevage :** Elevage sur lies 6 mois
- **Millésime :** 2024
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2032
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C