François CROCHET, Sancerre LE PETIT CHEMARIN 2022

75 cl Blanc Loire AOC Sancerre



La note by Christian Walter

93-94/100

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 94/100

La sensation exotique du millésime est bien là mais sans excès de concentration de richesse. Suave, avec une ampleur de bouche séductrice. Finale appétante. (RVF, millésime 2019, noté 93/100)

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 : 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 :** 94/100
- **Cépage :** 100% sauvignon
- **Terroir :** Parcelles argilo calcaires exposition sud sud-ouest.
- **Vignoble :** Âge moyen des vignes 30 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 10 à 11 mois en cuve bois tronc conique
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2032
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse