

François CROCHET, Sancerre "LE CHÊNE MARCHAND" 2022

75 cl Blanc Loire AOC Sancerre



La note by Christian Walter

94+/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

RVF, millésime 2022, noté 94/100

Un Chêne Marchand toujours plus austère d'approche et plein de panache, porté par une allonge ciselée. Très beau caractère de ce magnifique terroir de Bué. (RVF, millésime 2019, noté 93/100)

Le Chêne Marchand se révèle avec une densité supérieure et un structure amère stimulante. Quelle franchise ! Déjà très plaisant, il devrait évoluer avec panache dans les prochaines années. (RVF, millésime 2018, 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 parcelaires 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 cadastrées "Chêne Marchand" avec exposition sud sud-est. Sol calcaire jonché de pierres blanches qui restituent leur chaleur la nuit.

- **Vignoble** : Âge moyen des vignes 40 ans. Ebourgeonnage et culture en lutte raisonnée.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Rendements de 40 à 45 hl/ha. Recherche de la meilleure maturité aromatique et phénolique. Pressurage en raisins entiers. Débourage statique et fermentation 3 à 4 semaines.
- **Elevage** : Elevage sur lies 10 à 11 mois en cuve bois tronc conique. Mise en bouteille sans filtration.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2034
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui