# SANCERRE BLANC DOMAINE DE LA ROSSIGNOLE

**2023 · Blanc · France / Vallée de la Loire**




**Producteur :** Domaine de la Rossignole Cherrier Frères
**SAQ (CCNP) :** 872465
**Couleur :** Blanc
**Format :** 750ml
**Prix :** 31.75 $

**Appellation :** Sancerre
**Type de produit :** Vins
**Pays :** France
**Région viticole :** Vallée de la Loire
**Nom du propriétaire :** François Cherrier
**Géologie du sol :** Silex, terres blanches (argilo-calcaire) et caillottes (argilo-siliceux)
**Superficie :** 20 hectares
**Encépagement :** Sauvignon Blanc (100%)

**Vinification :** Vinification avec pratique de la stabulation liquide à froid (SLF). Vins levurés (10% en indigènes), thermo-régulés. Travail avec les lies fines avant assemblage des différents terroirs. Sancerre : bentonitage, stabilisation tartrique, filtration.

**Accord vin et mets :** A boire frais (8 à 10°) il s'associe très bien avec le Crottin de chèvre de Chavignol, les fruits de mer, les huître

## Le domaine :

Le nom de la famille Cherrier est attaché au vignoble depuis 1848, et la création du domaine remonte en 1927 par Maurice Cherrier (menant une politique d'avant-garde en utilisant des techniques encore préconisées de nos jours) qui, dans les années soixante laisse son fils Pierre reprendre l'exploitation, étendre le vignoble et agrandir les chais. Début 1980 voit revenir au domaine les deux fils de Pierre, François et Jean-Marie après leurs études viticoles à Beaune, continuant l'effort entrepris pour la qualité du vin. En 1984, la société se concentre sur la mise en bouteilles à la propriété et développe sa clientèle (C.H.R, Exportation). Depuis 2000, François et Jean-Marie décident de pratiquer une viticulture au plus proche de la nature, prenant soin d'utiliser le moins possible d'énergie pour produire (Maîtrise du bilan carbone) : travail combiné, plus d'engrais, suppression des produits aidant à la vinification, etc.), ainsi que la pratique sélective de la biodynamie... L'exploitation est en cours de projet d'habilitation d'HVE (Haute Valeur Environnementale).

## Revue de presse :

**Véronique Rivest, La Presse, Jun 2023**

Parmi le peu de Sancerre à moins de 30$, celui-ci fait partie des meilleurs. Créé par Maurice Cherrier en 1927, le domaine familial, établi à Verdigny, est aujourd'hui dirigé par ses petits-fils. Le millésime chaud a donné un vin au fruit bien mûr, mais équilibré par une acidité fraîche et de jolis amers: le Domaine de la Rossignole Sancerre 2022. Le nez est fin et complexe, avec des notes de pêche et d'orange, d'agrumes et de fleurs blanches, avec une pointe minérale, comme de fumée. La bouche est grasse, ample, voire puissante, mais reste fraîche, avec du relief et une trame de fond minérale qui s'étire en finale. Un Sancerre mûr, porté par la fraîcheur de son terroir, et une aubaine à ce prix. À essayer avec un gratin de fruits de mer, un poisson avec orange et fenouil, ou à la crème et à l'oseille. À noter que le vin n'est que dans 39 succursales pour le moment, mais la distribution vient de commencer et il en reste encore 150 caisses en entrepôt.
[...]
Garde: 2 ou 3 ans

*https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-06-10/les-vins-de-la-semaine.php*