



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation Séance du 6 novembre 2012 Vins de Sancerre

Pour cette dégustation nous avons eu l'honneur de recevoir à nouveau M. Feutry, qui nous a présenté les vins de Sancerre avec beaucoup de plaisir.

Nous tenons à remercier le Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre ainsi que les producteurs dont nous avons dégusté les échantillons, puisque c'est grâce à eux que nous continuons à faire découvrir les vins français aux étudiants de l'école. Un grand merci à eux.

Ce soir, nous avons dégusté un rosé, trois Sancerre blanc, et deux Sancerre rouge.

Pour commencer, quelques rappels sur le vignoble de Sancerre :

- Les cépages : **Sauvignon** pour le blanc, **Pinot Noir** pour le rouge.
- Terroir. On en trouve trois types :
 - **Argilo-Calcaire** (« Terres blanches ») : vins riches et charpentés, blancs comme rouges.
 - **Calcaire** (« Caillottes ») : vins blancs, avec un côté aromatique et minéral.
 - **Argilo-siliceux** (« Terres rouges ») : pour les rouges essentiellement.
- Historique :
 - XIII^{ème} siècle : véritable essor des vins de Sancerre grâce aux moines Augustins de St-Satur et aux comtes de Sancerre. Le vignoble est essentiellement composé de Pinot Noir. Le Sancerre est très réputé et est exporté via la Loire.
 - A la fin du XIX^{ème} siècle, le vignoble est ravagé par le Phylloxéra, et on décide de replanter du Sauvignon. C'est alors que le cépage se révèle être très adapté au sol et au climat, et le blanc reçoit son AOC en 1936. Le rouge la recevra en 1959.

Vous trouverez ci-dessous les notes de dégustation pour nos 6 vins. A bientôt !



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Domaine de la Perrière
Sancerre 2010**

Et

**Fournier Père & Fils
« Les Belles Vignes »
Sancerre 2010**

(prix : environ 7 €)



Couleur	rosé
Cépage	100 % Pinot noir
Taux d'alcool	12.5 % vol.
Arômes	Nez minéral. Raisin mûr. Abricot, fraise des bois.
Bouche	Fruits rouges, fraîcheur, côté chaud. Acidité présente. Notes de pétales de rose
Accords mets/vin	Salade de tomates, brochettes de porc, rillettes de canard.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Domaine Bizet
Sancerre 2011
(prix : environ 14€)**

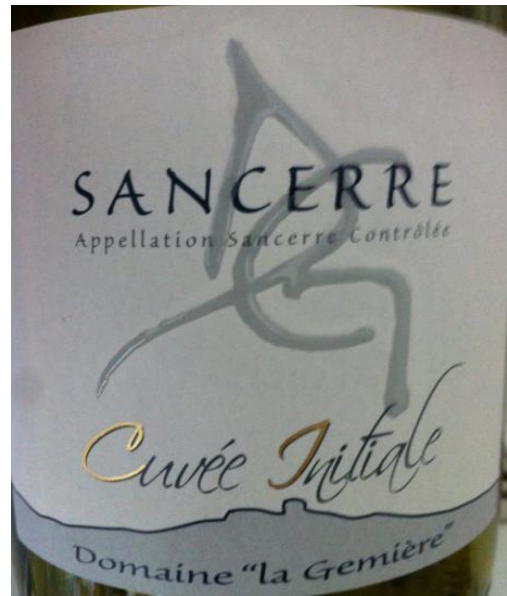


Couleur	Blanc
Cépage	Sauvignon
Taux d'alcool	12.5 % vol.
Arômes	Chèvrefeuille, Tilleul, Vanille, Verveine. Minéralité
Bouche	Agrumes. Légèrement iodé. Bel équilibre. Belle longueur. Beaucoup de matière. Ensemble fondu, droit.
Accords mets/vin	Huîtres. Entrée de repas. Fromages de chèvre.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Domaine « La Gemière »
Sancerre 2010
Cuvée Initiale
(prix : environ 13 €)**



Couleur	Blanc
Cépage	Sauvignon et Pinot Noir <i>Terroir : caillotte, argilo-calcaire, terre rouge</i>
Taux d'alcool	12.5 % vol.
Arômes	Beurre frais. Côté floral. Agrumes.
Bouche	Plus rond, plus gras. Finale plus rustique
Accords mets/vin	Au cours du repas ; poissons.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**S.C.E.V Fleuriet
Cave de la Petite Fontaine
Sancerre 2008
(prix : environ 7€)**



Couleur	Blanc
Cépage	Sauvignon
Taux d'alcool	12.5 % vol.
Arômes	Côté compoté, le terroir s'exprime. Petites notes pierre à fusil
Bouche	Rond, souple. Bel équilibre. Belle finale.
Accords mets/vin	Poularde, viandes blanches. Avec truffes. Avec sandre.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Domaine Rimbault-Pineau
Sancerre 2010
(prix : 12.95 €)**



Couleur	Rouge. Vin peu coloré
Cépage	Pinot Noir
Taux d'alcool	12.5 % vol.
Arômes	Cassis, fraise, cerise, mûre myrtille (fruits noirs). Vin joliment fruité.
Bouche	Superbe équilibre en bouche. Rondeur, finesse. Harmonieux.
Accords mets/vin	Viandes blanches, fromages



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Michelle et Sylvain Leredde
Sancerre 2008
(prix : environ 7€)**



Couleur	Rouge
Cépage	Pinot Noir
Taux d'alcool	13 % vol.
Arômes	Touche épicée. Porté sur le fruit.
Bouche	Superbement équilibré. Côté tannique en fin de bouche. Légèrement astringent. Beaucoup de potentiel devant lui.
Accords mets/vin	Brie fermier, chaurouce.