ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE

VOYAGE À SANCERRE

2023

Programme du 9 mai au 12 mai 2023

MARDI 9 MAI (J-1)

18h00	Visite du Domaine Vacheron	p. 6-7
20h00	Le chef une étoile Frédéric Doucet, Maison Doucet, Relais et Châteaux à Charolles	p. 8-9

MERCREDI 10 MAI (J.1)

8h45	**A la Maison des Sancerre**	
9h00	Mme La Présidente de l'Union Viticole Sancerroise - Laloue Christine	p.12-13
9h15	M. Le Président du Comité de Promotion Viticole Sancerre Godon Benoit	p.14-15
9h30	Visite dynamique de la Maison des Sancerre par M. Le directeur Marot Emmanuel	
10h15	**A la Médiathèque - Place saint Père**	
10h20	M. Le Maire Pabiot Laurent et ses invités	p.16
10h30	Histoire de Sancerre par M. Venaille Jean-François	p.17-19
10h45	Projet Unesco par M. Fontanille Pascal	p.20-21
11h00	***ADN de l'AOC SANCERRE BLANC*** ***Les Maisons et leurs Vins d'assemblage***	
11H00	Présentation du Sauvignon Blanc par M. Daulny Bertand	p.22-26
12H20	**Au Domaine Vacheron**	
12h30	**Magali et Le Chef deux étoiles Jean Sulpice** Auberge du Père-Bise, Relais et Châteaux, fêtent ses 120 ans d'existence à Talloires	p.38-39
15h30	Visite du vignoble en bus avec M. Daulny Bertrand et M. Dal François	p.40
15h45	Faille de Sancerre en Romains - discussion viticole (Taille Guyot Poussard - Greffage - porte greffe - travaux du sols)	p.41

16h30	**Au Domaine M. Crochet Lucien à Bué** **Mme Crochet Laurence et M. Bizet Clément**	p.42-43
18h30	Retour à Sancerre - Hôtel Panoramic	
20h00	Restaurant la Tour à Sancerre, **Le Chef Baptiste Fournier**	p.44-45

JEUDI 11 MAI (J.2)

8h45	**Au Domaine Vacheron**	p. 48
9h00	***LES CLIMATS DE SANCERRE, LEURS GÉOLOGIES, LEURS LIEUX-DITS ET LES CUVÉES QUI EN DÉCOULENT***	p. 49
9h15	Présentation de la géologie du vignoble Sancerrois par M. Boulay Thibaut	p. 50
9h30	Parcours de dégustation - Les Lieux-dits	p. 59-87
11h15	Domaine Alphonse Mellot	p. 88-89
12h30	**Le Chef Tournier Yann et Heuzé Justine** Restaurant La Pomme d'Or (au Domaine Vacheron)	p. 90-91
15h00	Départ pour Cep SICAVAC	p. 92-93
18h00	Hôtel Panoramic	
19h00	Diner De Gala, au domaine Vacheron, par le chef deux étoiles M. Riedijk Pierre, Le Montgomerie, K2 Altitude, Courchevel avec le Chef Caillon Jean Rémi, Les Alpages, Hôtel L'Anapurna, Courchevel	p. 94-95

VENDREDI 12 MAI (J.3)

8h45	**Au Domaine Vacheron**	p. 98
9h00	ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE	p. 99
9h15	ORDRE DU JOUR	p. 100
10h00	CLÔTURE DE L'AG par notre Président Trimbach Pierre	
	Liste coordonnées Vignerons Accord Mets/Vins	p.102-103
	Remerciements	p.104-105
	Sets de dégustation	p. 106-112

Programme

18h00	Visite du Domaine Vacheron	p. 6-7
20h00	Le chef une étoile Frédéric Doucet, Maison Doucet, Relais et Châteaux à Charolles	p. 8-9

Domaine Vacheron
VIGNERONS
Sancerre

Mardi 9 Mai 2023

ÉPHÉMÉRIDE :

Lever du soleil : 6h18

Coucher du soleil : 21h17

JOUR FRUIT

SAINT PÂCOME

« Le Mois de Mai de l'année,
décide de la destinée »

Domaine Vacheron

VIGNERONS À SANCERRE

4 - Sancerre Blanc AOC
"Les Romains"
Silex : Tertiaire Éocène, à Silex profond et Montmorillonite.

5 - Sancerre Blanc AOC
"Pavé"
Argile : Marnes de Crétacées Cénomanien, Marnes et Gaizes Argilo-Siliceux.

6 - Sancerre Blanc AOC
Terroir : 45% Calcaire Jurassique, 45% Silex Eocène, 10% Marnes de Crétacées.

7 - Vin de France
L'enclos
Silex : Tertiaire Éocène Argile à Silex.

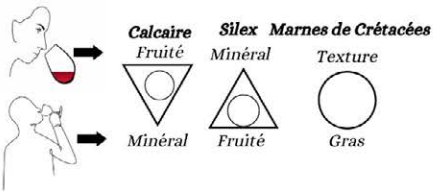
3 -Sancerre Blanc AOC
"Guigne-Chèvres"
Calcaire : Jurassique oxfordien, origine marine et éolienne.

8 - Sancerre Rouge AOC
Terroir : 50% Silex Eocène, 50% Calcaire Jurassique.

2 - Sancerre Blanc AOC
"Chambrates"
Calcaire : Jurassique Oxfordien d'origine marine.

9 - Sancerre Rouge AOC
"Belle Dame"
Silex : Tertiaire Éocène, Argile à silex.

1 - Sancerre Blanc AOC
"Paradis"
Calcaire : Jurassique Oxfordien d'origine marine.



10 - Sancerre Rouge AOC
"Les Marnes"
Marnes : Jurassique Kimméridgien. Marnes à ostracées.

Fiche de dégustation

1
Sancerre Blanc AOC
Cuvée :
“Paradis”

note

2
Sancerre Blanc AOC
Cuvée :
“Chambrates”

note

3
Sancerre Blanc AOC
Cuvée :
“Guigne-Chèvres”

note

4
Sancerre Blanc AOC
Cuvée :
“Les Romains”

note

5
Sancerre Blanc AOC
Cuvée :
“Pavé”

note

6
Sancerre Blanc AOC

note

7
Vin de France
Cuvée :
“L’Enclos”

note

8
Sancerre Rouge AOC

note

9
Sancerre Rouge AOC
Cuvée :
“Belle Dame”

note

10
Sancerre Rouge AOC
Cuvée :
“Les Marnes”

note

MARDI 9 MAI
20H00

Le Chef une étoile Frédéric Doucet

Maison Doucet à Charolles

Relais et Châteaux

accueille les Membres de l'Académie du Vin de France et les vignerons

le 9 mai 2023 au Domaine Vacheron à Sancerre

Sancerre AOC Blanc *«Le Paradis»* 2018 - **Domaine Vacheron**

Amuse Bouche

**

Bienvenue à Charolles

Menetou-Salon AOC Blanc *«Clos des Treilles»* 2017 - **Domaine Gilbert Philippe**

Entrée

**

Fleur de Brochet et ses œufs fumés, velours d'oxalis

Sancerre AOC Blanc 2012 - **Domaine de La Croix Saint Laurent - Joël Cirotte**

Sancerre AOC Blanc *«Les Anges Lots»* 2012 - **Pascal & Nicolas Reverdy**

Viande

**

Le filet de boeuf Charolais au foin

Menetou-Salon AOC Rouge *«35 rangs»* 2017 - **Domaine Gilbert Philippe**

Sancerre AOC Rouge *«Chêne Marchand»* 2017 - **Domaine de La Croix Saint Laurent - Joël Cirotte**

Sancerre AOC Rouge *«A Nicolas»* 2016 - **Pascal & Nicolas Reverdy**

Vin de Transition

**

Sancerre AOC Rouge *«Belle Dame»* 2008 - **Domaine Vacheron**

Assiette de fromages

**

Crottins de Chavignol - ferme Saint-Louis

Sancerre AOC Rouge 1996 - **Domaine du Carrou - Dominique Roger**

Sancerre AOC Blanc 2002 - **Domaine du Carrou - Dominique Roger**

Dessert

**

Pavlova à la fraise gariguette

Chartreuses

Fiche de dégustation

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Le Paradis 2018

note

Domaine Pascal
& Nicolas Reverdy
18300 Sury-en-Vaux

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Rouge
A Nicolas 2016

note

Domaine Gilbert
Philippe
18510 Menetou-Salon

Cuvée et Millésime :
Menetou-Salon AOC Blanc
Clos des Treilles 2017

note

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Rouge
Belle Dame 2008

note

Domaine de La
Croix Saint Laurent
Joël Cirotte
18300 Bué

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
2012

note

Domaine du Carrou
Dominique Roger
18300 Bué

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Rouge
1996

note

Domaine Pascal
& Nicolas Reverdy
18300 Sury-en-Vaux

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Les Anges Lots 2012

note

Domaine du Carrou
Dominique Roger
18300 Bué

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC
Blanc 2002

note

Domaine Gilbert
Philippe
18510 Menetou-Salon

Cuvée et Millésime :
Menetou-Salon AOC Rouge
35 rangs 2017

note

Coordonnées des vignerons :
p.102-103

Domaine de La
Croix Saint Laurent
Joël Cirotte
18300 Bué

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Rouge
Chêne Marchand 2017

note

Programme

MERCREDI 10 MAI (J.1)

8h45	**A la Maison des Sancerre**	
9h00	Mme La Présidente de l'Union Viticole Sancerroise - Laloue Christine	p.12-13
9h15	M. Le Président du Comité de Promotion Viticole Sancerre Godon Benoit	p.14-15
9h30	Visite dynamique de la Maison des Sancerre par M. Le directeur Marot Emmanuel	
10h15	**A la Médiathèque - Place saint Père**	
10h20	M. Le Maire Pabiot Laurent et ses invités	p.16
10h30	Histoire de Sancerre par M. Venaille Jean-François	p.17-19
10h45	Projet Unesco par M. Fontanille Pascal	p.20-21
11h00	***ADN de l'AOC SANCERRE BLANC*** ***Les Maisons et leurs Vins d'assemblage***	
11H00	Présentation du Sauvignon Blanc par M. Daulny Bertand	p.22-26
12H20	**Au Domaine Vacheron**	
12h30	**Magali et Le Chef deux étoiles Sulpice Jean** Auberge du Père-Bise, Relais et Châteaux, fêtent ses 120 ans d'existence à Talloires	
15h30	Visite du vignoble en bus avec M. Daulny Bertrand et M. Dal François	p.40
15h45	Faille de Sancerre en Romains - discussion viticole (Taille Guyot Poussard - Greffage - porte greffe - travaux du sols)	p.41
16h30	**Au Domaine M. Crochet Lucien à Bué** **Mme Crochet Laurence et M. Bizet Clément**	p.42-43
18h30	Retour à Sancerre - Hôtel Panoramic	
20h00	Restaurant la Tour à Sancerre, **Le Chef Fournier Baptiste**	p.44-45

Mercredi 10 Mai 2023

Académie du Vin de France
Voyage 2023 à Sancerre

ÉPHÉMÉRIDE :

Lever du soleil : 6h16

Coucher du soleil : 21h18

JOUR FRUIT

Sainte Solange du Berry

« Mai Fleuri, an réjoui »

Laloue Christine, Présidente UVS

Sancerre, c'est 3000 hectares répartis sur 14 communes, près de 300 exploitations, 2 cépages, sauvignon blanc et pinot noir respectivement plantés à 80 et 20% du vignoble. L'AOC a été obtenue en 1936 pour le Sancerre Blanc et en 1959 pour les Sancerre Rougé et Rosé.

23 millions de bouteilles sont vendues dans le monde entier : plus de 60% à l'export, les 2 marchés principaux sont les Etats-Unis et la Grande Bretagne.

C'est aussi un vignoble engagé dans les enjeux contemporains avec plus d'un tiers des exploitations certifiées bio ou en conversion.

Mais Sancerre ce n'est pas que des chiffres, c'est aussi et surtout :

- un collectif de femmes et d'hommes engagés ; dans le cahier des charges de l'appellation, on parle de « communauté humaine obstinée, attachée à ses traditions vigneronnes et à son paysage viticole »,

- et un esprit : indépendant, collectif, avant-gardiste, moderne, ambitieux, solidaire, entreprenant.

En témoignent, le lieu où l'on se trouve (la Maison des Sancerre), les chiffres précédemment cités et les projets en cours, qu'il s'agisse de :

- la stratégie qui va se décliner autour de notre nouvelle identité visuelle « Sancerre, passeurs de terroirs »,

- la réalisation en cours de la cartographie de nos terroirs pour aller encore plus loin dans la compréhension de notre appellation et de notre incroyable millefeuille géologique,

- la révision de notre cahier des charges qui va accompagner la mise en avant de nos terroirs et lieux-dits,

- notre commission biodiversité et son projet de « réserve de biodiversité » à Verdigny et de végétalisation des balades imaginées par Thibault Boulay dans son livre « Les terroirs sancerrois »,

- la reconnaissance du territoire qui se poursuit, à travers le Comité Sancerre Patrimoine Mondial dont l'Union viticole sancerroise est membre fondateur. Le classement de la butte de Sancerre et de son écrin au titre de la loi 1930 est un premier pas vers une inscription sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.

Ce qui nous caractérise également, c'est que Sancerre est un vignoble intégré : les vignerons maîtrisent toutes les compétences, tant du côté production, à la vigne et au chai, que du côté commerce, ce qui représente une grande force.

Les vignerons sancerrois, passeurs de terroirs, ont su s'ouvrir le champ des possibles et il est certain que notre vignoble, incarné, charismatique et enthousiaste continuera de vous surprendre dans le futur.

Godon Benoît Président CPVS et Marot Emmanuel Directeur MDS et CPVS

Le Comité de Promotion des Vins de Sancerre : au service de la valorisation de l'appellation

Les vignerons de l'appellation Sancerre ont très tôt saisi la nécessité de faire la promotion de leurs productions hors de leur frontière. Après la démarche individuelle de quelques domaines pionniers, après le travail des Sancerrois de Paris, les vignerons créent, en 1956, le Comité de Propagande des Vins de Sancerre (devenu depuis le Comité de Promotion des Vins de Sancerre ; CPVS) organe de promotion de l'Union Viticole Sancerroise (UVS) : l'objectif initial vise d'une part à « grouper autour des vignerons tous ceux qui aiment et apprécient le Sancerre », d'autre part « à organiser la propagande et la défense du Sancerre ».

Les multiples actions du CPVS servent à la promotion des vins par la mise en place d'une saison viti-culturelle dense, par l'organisation de dégustations thématiques, de concerts…

Outre la Maison des Sancerre qui en constitue l'étendard, le CPVS a également créé le Trail de Sancerre : conçue par les vignerons, cette course exigeante autant que conviviale à travers les terroirs sancerrois est devenue une épreuve identitaire pour les vignerons et une épreuve reconnue nationalement.

Plus récemment, le CPVS a intégralement revu l'identité visuelle de l'appellation Sancerre afin d'assurer la visibilité de la marque comme étant l'une des appellations iconiques à l'échelle internationale. Le logo synthétise une recherche de tradition et de modernité ; il met en avant la beauté linéaire des vignes et des strates géologiques ; il évoque les valeurs d'héritage et de transmission avec, en arrière-plan, l'empreinte digitale des hommes et femmes qui aujourd'hui continuent de sublimer les deux cépages Sauvignon et Pinot noir sur leurs terres d'expression favorites.

La Maison des Sancerre : vitrine des vignerons de l'appellation Sancerre

Afin de promouvoir l'appellation et lui offrir un écrin noble au travers d'un monument historique, les vignerons de Sancerre ont voulu, dès la fin des années 1960, acquérir un bâtiment dans le centre historique de Sancerre.

Le projet aboutit en 1996, avec le rachat de la maison Farnault, probablement construite au XVe s., et qui est alors dans un état de délabrement très avancé. Les vignerons entreprennent ensuite une fastidieuse rénovation sous le contrôle scientifique et technique de la Commission Régionale des Monuments Historiques :

1750000€ est consacré à l'achat et la restauration de l'édifice (à partir de 2002) et 750000€ pour la scénographie ; dans un souci d'autonomie, l'UVS auto-finance largement le projet à 75%.

◻ Le 10 juin 2005, la Maison des Sancerre ouvre officiellement ses portes. Depuis, des améliorations régulières ont été apportées et toute la scénographie a ainsi été repensée en 2015/2016.

◻ La Maison des Sancerre est ainsi conçue comme le trait d'union entre les vignerons et son large public : petits et grands peuvent y découvrir l'histoire géologique et plus récente du Sancerrois, y comprendre l'émergence et la force de l'union des compétences depuis le XIXe s., se laisser porter par des animations ludiques et interactives autant que par un jardin aromatique remarquable, et finir par une dégustation des vins (ou de jus de raisin) de l'appellation. Les visiteurs seront ainsi mis en appétit pour partir à la rencontre des fameux terroirs sancerrois et de ceux qui les révèlent le mieux, nos vignerons passeurs de terroirs.

MERCREDI 10 MAI
10H20

Mot du Maire
Laurent Pabiot

Perle du Berry et fief protestant, surnommée la Petite Rochelle, Sancerre demeure une cité où il fait bon vivre où chaque année, de nombreux visiteurs viennent découvrir son patrimoine architectural, culturel et naturel. Capitale de deux produits gastronomiques connus et reconnus dans le monde entier (le vin de Sancerre et le Crottin de Chavignol), Sancerre jouit également d'un cadre unique qui en fait l'un des plus beaux paysages viticoles au monde.

Construit sur le sommet d'une colline, « le Piton », le château médiéval de Sancerre dominait historiquement le fleuve de la Loire et l'accès vers la Bourgogne. Cet emplacement stratégique, exigu, au relief abrupt, génère automatiquement, et encore aujourd'hui, une typologie urbaine singulière : rues étroites, petites venelles, bâti resserré, places nombreuses et intimistes… C'est l'histoire et la géologie qui donne aujourd'hui toute la particularité de la cité de Sancerre.

Le Piton constitue l'élément urbain majeur et iconique du Sancerrois que nous retrouvons de fait sur la plupart des bouteilles de l'appellation. La relation entretenue avec le paysage est à l'origine de protections anciennes (Site classé, Sites inscrits) et au cœur de la nouvelle démarche de classement au titre des Sites qui est en cours d'instruction, pour un ensemble intercommunal qui va bien au-delà du seul piton.

L'intérêt architectural des édifices urbains et des paysages pittoresques du centre de Sancerre incite à entrevoir un projet d'outil de gestion très fort en termes de valorisation, notamment dans le cadre de la définition d'un Site Patrimonial Remarquable. En 2018, le conseil municipal de Sancerre a voté le lancement de la procédure sollicitant sa création. Cette décision s'inscrit dans un faisceau de démarches engagées depuis plusieurs années en faveur de la préservation de la qualité urbaine, architecturale et paysagère. La commune et la collectivité intercommunale souhaitent en effet élargir la dynamique touristique et culturelle portée par la spécificité des paysages locaux et par le patrimoine viticole vers la valorisation plus générale de l'histoire du Sancerrois dans toute la diversité de ses atouts.

Aujourd'hui l'enjeu pour notre ville, comme beaucoup de petites villes et villages du milieu rural, qui tenaient jadis une centralité indéniable dans l'armature territorial, est de retrouver son dynamisme du passé. Face aux aires urbaines et métropoles grandissantes, regroupant toujours plus de services, nos petites villes doivent mener des batailles sur des sujets nouveaux pour se démarquer. Notre avenir dépendra de notre capacité à s'adapter aux changements et à saisir les opportunités offertes par une économie en évolution constante. Les villes rurales qui réussiront à se développer tout en préservant leur patrimoine et leur environnement auront un rôle important à jouer dans le développement de leurs régions.

MAIRIE DE SANCERRE
mairie@ville-sancerre.fr
Tél. 02 48 78 52 52

MERCREDI 10 MAI
10H30

Des académiciens à Sancerre … de Platon au Piton par M. Venaille Jean François

D'où vient le nom de Sancerre ? :

La légende évoque l'existence en ce lieu d'un temple (sacrum) dédié à Cérès (sacrum Céresis) ou à César (sacrum Césaris), noms qui par déformation auraient mutés en « Sancerre ».
Si rien ne prouve que César ait un jour gravi le « Piton », il n'en demeure pas moins vrai qu'on trouve les traces d'une occupation romaine prolongée à Saint Thibault, en bords de Loire.
Les gaulois de Saint Thibault, en dehors de quelques révoltes, se montrent satisfaits de leurs occupants romains et en adoptent les habitudes. Ils construisent un pont sur la Loire, une voie romaine les reliant à Bourges et plantent des vignes qui donnent des vins dont la réputation est mentionnée dès le VIe siècle

Suite à une crue de la Loire survenue au IVe siècle les habitants de Saint Thibault se réfugient sur les hauteurs (toutes relatives) de « Château Gordon », l'actuel village de Saint Satur.

Au IXe siècle les moines de l'abbaye de Château Gordon, font venir une relique d'un martyr africain « Saint Satirycus » qui, par déformation, aurait donné le nom de Saint Satur à l'emplacement de l'abbaye de Château Gordon.
Il semble que dans un second temps les mêmes habitants aient cherché refuge sur les hauteurs du Piton de Sancerre pour y établir une première forteresse.
« Saint Satirycus ». « Sacrum Céresis » ou « sacrum Cesaris »… en fait personne n'est en mesure de donner l'étymologie certaine du nom « Sancerre ».

La chute de l'empire romain marque le début du Moyen Age.
Le système féodal se met en place.
Le comte de Champagne Thibaut IV le Grand en 1152 partage ses terres entre ses trois fils et c'est Etienne, le plus jeune d'entre eux, qui devient le premier comte de Sancerre. Etienne édifie son château-fort au sommet du Piton et entoure la ville de remparts.
Couvents, églises et monastères se multiplient (église Saint Romble, prieuré Saint Martin, église Saint Jean, prieuré de Saint Père la none, église Saint Denis)

Sancerre entre dans l'histoire avec la guerre de 100 ans puis avec les guerres de religions
La guerre de 100 ans.
La Loire et donc Sancerre sont à la frontière entre d'une part le duché du Berry qui appartient au domaine royal et d'autre part le duché de Bourgogne (allié aux anglais).
Les comtes de Sancerre s'illustrent dans ce conflit : Le connétable Louis compagnon de Bertrand Du Guesclin sera inhumé à ses cotés dans la chapelle des Valois de la basilique de Saint Denis ou reposent Charles VI et Charles VII.

Les guerres de religions.
Dès le milieu du XVIe siècle les deux-tiers des sancerrois sont convertis au protestantisme par un disciple de Jean Calvin venu de Bourges.
Au lendemain de la Saint Barthélémy, Sancerre devient une terre de refuge pour les huguenots (les protestants réformés).
Claude de la Chatre, le très catholique gouverneur du Berry est chargé par le roi de reprendre Sancerre. C'est alors le Siège de Sancerre (1573), huit mois pendant lesquels 1/6e de la population va mourir de faim…mais pas de soif !
Les survivants disent avoir mangé des harnais de chevaux bouillis, le l'ardoise et de la paille pillées…et même le cadavre d'une petite fille (pour trois d'entre eux) ….mais il reste en cave mille « poinçons » de vin soit environ 200 000 litres de Sancerre.
La vente de ce vin sert à payer la rançon de 36 000 livres réclamée par Claude de la Châtre, le vainqueur du Siège, afin de garantir la sécurité des habitants et la vertu des sancerroises …

Sancerre, une terre d'accueil pour les écossais partisans des Stuarts, exilés au 18 ème siècle Parmi ces exilés on retiendra un certain maréchal Mac Donald dont la modeste maison d'enfance se trouve à Sancerre.
Il faut savoir qu'il existe un lien entre la France et l'Ecosse qui date du 13 siècle, c'est **« l'Auld Alliance » ou « Vieille alliance »**
Personne ne se souvient de cette alliance …si ce n'est le Général de Gaulle et les rugbymans….
Le Général de Gaulle se justifie de ce traité pour obtenir que des parachutistes français soient réunis à une unité britannique de parachutistes du « Spécial Air Service » (les fameux SAS) fondés par un officier… écossais !
C'est ainsi que dans la nuit du 5 au 6 juin 1944, trente-six soldats du « French Squadron » du SAS sont parachutés en Bretagne sur le Morbihan et les Cotes du Nord. Ils ont l'honneur d'être les premiers à poser le pied sur le sol de France avec pour mission de désorganiser les lignes arrières de l'ennemi.
Les rugbymans, de façon plus récente font référence à cette alliance en récompensant depuis 2018 le vainqueur du match France / Ecosse lors du Tournoi des Six Nations, en lui remettant le Trophée Auld Alliance.

Jusqu'au XIXe siècle
Le commerce en général et la viticulture en particulier concourent à l'essor de la ville.
Sancerre devient sous préfecture à l'époque révolutionnaire.
L'exode rural, le phylloxera et la perte de la sous préfecture marquent le début d'un déclin économique..

Au XX e siècle.
Le classement des vins de Sancerre et celui des crottins de chavignol en AOC, donnent une nouvelle importance à la ville.

Au XXI e siècle
La commune de Sancerre reçoit le label de « *Ville fleurie* » et fait partie des « *Plus Beaux Détours de France* ».
En 2021 la ville obtient la première place lors du concours « *Le village préféré des français* », En octobre 2022 le Piton est labellisé « *Plus beau village de France* ».
Une promenade dans la ville s'impose.

De l'esplanade de la Porte César
On découvre la Loire au pied du Piton…nous sommes presque à une hauteur de Tour Eiffel au dessus de son niveau. Nous ne sommes ni au Sud ni au Nord du fleuve mais à l'Ouest de son lit et au milieu de son trajet à 740 km de sa source et son embouchure.

La tour des Fiefs,(XIe) unique vestige de l'ancien château des comtes de Sancerre, détruit par représailles au XVIIe. Une vue exceptionnelle sur 360°.

Le beffroi (XVIe) accolé à l'église Notre Dame.
Cet édifice civil réunissait les échevins de la ville et les parchemins attestant des coutumes et des franchises de la ville.

La maison Jacques Cœur, belle maison du XVe qui n'a sans doute jamais appartenue à ce dernier mais dont on peut admirer une fenêtre à meneaux et ses culs de lampes.

L'église Saint Père la None, prieuré dépendant de l'abbaye de Saint Satur, dont il ne persiste qu'un portail datant du XIe siècle et la base des huit piliers de la nef de l'église.

« Saint Père » est une déformation de « Saint Pierre » et « none » s'écrit avec un seul « n » car la none ne désigne pas une religieuse mais une cloche qui sonnait la neuvième heure
Pour les moines, « La none » est le cinquième office de la journée. Cet office est célébré à la neuvième heure qui suit le lever du soleil et commémore traditionnellement l'heure de la mort de Jésus sur la Croix
Lors de la guerre de 100 ans cette église allait recueillir 52 moines-vignerons qui ne durent leur survie qu'au fait qu'ils avaient toujours sur eux leur couteau. Pris en otages par les anglais et refusant de leur livrer leurs richesses ile furent enfermés vivants dans des sacs et jetés dans le Loire… leurs couteaux de vignerons allaient leur sauver la vie

L'oratoire de Jeanne Sorel et de la princesse de Conti
Jeanne, fille de Charles VI et Agnès Sorel, devenue comtesse de Sancerre par son mariage avec Antoine de Bueil venait s'y recueillir.
Louise-Élisabeth de Bourbon, dite Mademoiselle de Condé, princesse de Conti, petite fille de Louis XIV, comtesse de Sancerre , en fera de même deux siècles plus tard..

La maison des Sancerre.
Maison d'un tonnelier en 1750, la bâtisse devient en 1860 la propriété d'un notaire qui fait rehausser la tour pour que la bâtisse soit à la hauteur de son ego En 1870, de peur que les Prussiens ne prennent sa maison pour un ouvrage fortifié et ne tirent dessus avec leurs canons il fait démonter les créneaux. Il les fera remonter dès la guerre terminée.

N'oublions pas une promenade dans les ruelles étroites et pittoresques dont les noms témoignent du passé du village.

Pascal Fontanille Président Association UNESCO

- Quel chemin parcouru pour la démarche d'inscription du Sancerrois sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO ?

Les conditions étaient réunies le **31 octobre 2015** pour lancer cette démarche ambitieuse et impulser une dynamique forte.

Cette candidature a entrainé en **janvier 2016 la création du Comité Sancerrois Patrimoine Mondial**, association loi 1901, chargé de porter le projet UNESCO, d'initier toutes les démarches nécessaires pour l'obtention du label Patrimoine Mondial et de les coordonner. Le CSPM regroupe :

Les 5 membres fondateurs : l'Union Viticole Sancerroise, UVS, la communauté de commune du Sancerrois devenue la CDC Pays Fort – Sancerrois - Val de Loire, le Comité de Promotion des Vins de Sancerre, CPVS, et l' Office du tourisme du Sancerrois devenu l'OT du Grand Sancerrois.

Les membres associés sont les communes adhérentes.

Trois conditions sont nécessaires à une inscription sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO :

La première est l'existence d'une protection accordée par son état d'origine.

En juin 2016, 19 communes du territoire ont demandé à l'Etat **le classement des collines du Sancerrois, terroir de l'AOC, et du Piton de Sancerre au titre de la Loi 1930.**

L'étude paysagère préalable au classement a été finalisée en avril 2018. Elle a porté sur l'ensemble des 14 communes de la zone AOC Sancerre et sur les 14 communes de la zone écrin qui les jouxtent. A l'issue de sa visite sur site en février 2019

l'inspecteur général a souligné **le caractère exceptionnel du Sancerrois : « l'ensemble constitué par la butte de Sancerre, la vallée de la Loire et la mosaïque des vignobles, constitue depuis nombre de points de vue, un site d'une force exceptionnelle ».**

L'inspecteur général a donc validé l'opportunité et les principes du classement et a souhaité que le périmètre du site classé intégre 15 communes et inclut une partie des bords de Loire des communes nivernaises de Cosne sur Loire et Tracy.

La phase locale d'instruction du classement loi 1930 est achevée depuis fin 2022. Le dossier a été transmis au Ministre de la Transition Ecologique et sera étudié en Commission supérieure des sites, perspectives et paysages avant d'être soumis au Conseil d'Etat.

La deuxième est la mise en place d'un Plan de Gestion du territoire.

Dans ce but, un **Plan de Paysage** lauréat en novembre 2019 de l'appel d'offre national du Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire a été réalisé. Il concerne 450 Km2, 13 000 habitants et 24 communes : 14 communes de l'AOC Sancerre et 10 communes de la zone écrin. Ce Plan de Paysage, résultat d'une démarche participative incluant les acteurs du territoire constituera l'ossature du Plan de Gestion.

Enfin, une Valeur Universelle Exceptionnelle (VUE) spécifique à chaque bien candidat doit être identifiée. Une étude a été lancée en 2018 et une première version de VUE a été établie fin 2020 par Thibaut Boulay, historien spécialiste de la vigne et du vin dans l'Antiquité. Elle est fondée sur l'ancienneté historique du vignoble et une différenciation parcellaire très précoce. Elle se traduit par la permanence de la toponymie des terroirs qui remonte à l'époque gallo-romaine pour les plus anciens.

L'autre label sur laquelle nous travaillons, complémentaire à celui du patrimoine mondial de l'UNESCO, est la **Réserve de Biosphère Unesco (Man and Biosphere)**, qui pourrait consacrer un territoire possédant un intérêt de biodiversité exceptionnel organisé autour de la Réserve naturelle nationale du Val de Loire et qui associerait deux régions, la Bourgogne Franche-Comté et le Centre-Val de Loire, trois communautés de communes et les vignobles des AOC Coteaux du Giennois, Sancerre, Pouilly-Fumé, Pouilly-sur-Loire, et Côtes de la Charité. La transition des vignobles vers la culture biologique est un marqueur important pour un projet de Biosphère qui consacre tout autant un mouvement qu'un acquis.

Bertrand Daulny

A Sancerre, le vigneron aime faire déguster ses vins et parler de ses terroirs. Dans le courant de l'hiver, avant les assemblages, c'est un exercice passionnant pour l'amateur de découvrir chaque cuvée – celle-ci se distingue par son parfum, celle-là par sa vigueur, cette autre par son charnu – et de s'interroger : est-ce un vin de calcaires, de terres blanches, de silex, de telle ou telle parcelle ? L'appellation est unique, Sancerre, monocépage pour chaque couleur. Les vignerons ont acquis cette culture de l'influence du terroir, seul moyen de différentiation, et la forte sensibilité du sauvignon n'y est sans doute pas pour rien.

La Faille de Sancerre :

Sans sa faille, appelée « faille de Sancerre », Sancerre ne serait pas Sancerre. Cet important fossé d'effondrement, d'un rejet de 150 à 250 mètres, a dessiné l'épure du paysage que l'on connaît aujourd'hui et conditionné le tracé de la Loire que l'homme a utilisée dans le passé pour transporter les vins du sancerrois à partir du port de Saint-Thibault. Cet accident géologique majeur a provoqué l'affleurement de couches sédimentées sur plusieurs dizaines de millions d'années. Les innombrables failles secondaires, d'importance inégale, dans différentes directions, ainsi que les alternances de retrait ou d'avancée de la mer, les phénomènes d'érosion ou de sédimentation, ont créé une diversité exceptionnelle de terroirs et de micro-terroirs. D'ouest en est, le sancerrois viticole se caractérise par une succession de reliefs et de sols :

- Le rebord du plateau Tithonien (« caillottes ») de 280 à 360 mètres d'altitude est recouvert de formations crétacées.

- Le talus de la cuesta taillé dans les marnes du Kimméridgien supérieur (« terres blanches ») entre 240 et 330 mètres d'altitude.

- Les collines calcaires centrales de l'Oxfordien supérieur au Kimméridgien inférieur (« griottes » et « caillottes ») situées de 170 à 280 mètres d'altitude.

- Les buttes de la rive gauche de la Loire recouvertes d'argiles à silex (« silex ») du Crétacé s'élèvent de 150 à 300 mètres d'altitude.

Le Sol :

Les griottes
La roche mère est constituée de calcaires crayeux, compacts mais poreux, qui régulent bien l'alimentation hydrique : excès comme insuffisances sont rares. Les sols qui les recouvrent sont minces (30 à 40 centimètres), maigres, graveleux et chauds.

Les griottes représentent 10 % de l'aire d'appellation. Elles sont principalement situées dans la partie centrale du vignoble, en bas des coteaux, sur Bué, Sancerre (Amigny, Chavignol), Verdigny, Veaugues, Vinon.

Les caillottes

Les caillottes sont des calcaires lités durs. Elles couvrent 30 % du vignoble, d'une part, au centre sur Bué, Crézancy, Sancerre (avec Amigny, Chavignol), Verdigny, Vinon, d'autre part, en haut des coteaux ouest sur Bué, Crézancy, Menetou-Ratel, Sury-en-Vaux, ainsi qu'en ilots à l'est de la faille sur Ménétréol-sous-Sancerre, Thauvenay.

Les sols de caillottes sont de faible profondeur (35 à 50 cm). Des bancs marneux d'épaisseur variable s'insèrent entre les couches calcaires. Bien drainés, sains, chauds, ces sols sont précoces et résistent assez bien à la sécheresse.

Les terres blanches

A l'ouest du sancerrois, sur une épaisseur variant de 60 à 100 mètres, les terres blanches occupent les parties moyennes et hautes des coteaux les plus élevés. Du fait de leur position dans le talus de la cuesta, les pentes sont souvent fortes, entre 25 % et 50 %, parfois abruptes en dépassant par endroits les 60 %.

Ce sont des alternances de calcaires et de marnes blanchâtres à grises. Les sols relativement profonds, de 50 centimètres jusqu'à 1 à 1.5 mètres, sont aisément colonisés par les racines. Ils sont compacts dans les zones les plus argileuses.
En raison de l'altitude et de la texture argileuse, le cycle végétatif de la vigne et la maturation sont ralenties. Les raisins sont cueillis en deuxième moitié de vendanges.
Ces terres blanches recouvrent 40 % du vignoble sur Crézancy, Sainte-Gemme, Sury-en-Vaux, Verdigny, autour des hameaux d'Amigny et de Chavignol, ainsi que dans des proportions plus réduites sur Bué, Montigny, Thauvenay, Veaugues.

Les silex
Représentant près de 20 % de la surface totale, caractérisés par la présence de silex, les sols argilo-siliceux constituent la grande majorité de la zone située entre la faille de Sancerre et la Loire, sur Bannay, Saint-Satur, Sancerre, Sainte-Gemme, Sury-en-Vaux, Vinon.
D'une épaisseur de plusieurs mètres – jusqu'à 25-30 mètres au sommet des croupes – à quelques dizaines de centimètres en descendant vers la vallée, ils reposent sur des craies et des marnes ou sur des argiles et sables ou sur le soubassement calcaire.
Riches en silice, limoneux, ces sols sont relativement sains mais avec une nette tendance à la battance de surface. Ils résistent bien aux stress hydriques grâce soit à un système racinaire développé en profondeur qui permet l'exploration d'un volume considérable du sol de graviers sableux, soit à la présence de couches argileuses relativement proches de la surface. La maturation y est précoce.

Sols divers du Crétacé
Situées aux altitudes les plus hautes (à l'ouest du vignoble) et les plus basses (à l'est), diverses formations du Crétacé inférieur et du Crétacé supérieur représentent quelques dizaines d'hectares. A Ménétréol-sous-Sancerre, Sancerre, Thauvenay ainsi que sur les hauteurs de Crézancy, Menetou-Ratel, Sainte-Gemme et Sury-en-Vaux affleurent des sables limoneux, des sables et argiles, des argiles bariolées, avec parfois des bancs irréguliers de grès ferrugineux. En surface, ce sont des terres rouges. La composition, la profondeur et la proportion de pierres de ces sols sont très variables. Ils figurent parmi ceux qui conviennent particulièrement au pinot noir.

Le Climat :

Le climat est qualifié d'océanique dégradé. La température moyenne annuelle se situe à 11.4°C. La pluviométrie de 760 mm en moyenne est bien répartie sur tous les mois de l'année. Le vignoble est globalement abrité des vents dominants de l'ouest et de ceux du nord, d'un côté par la grande côte qui résulte de la faille de Sancerre et, de l'autre, par les collines argilo-siliceuses. A proximité de la Loire, en lien avec la topographie, le climat est plus doux et les brumes matinales fréquemment apportées par le fleuve ne sont pas sans influence sur la maturation.

Les secteurs les plus élevés du vignoble reçoivent des quantités d'eau un peu plus importantes. Plus généralement, les différences d'altitude, d'exposition, de pente, d'encaissement, de sol créent une myriade de microclimats. Les stades végétatifs se produisent avec des écarts pouvant dépasser deux semaines.

SAUVIGNON BLANC ET PINOT NOIR :

Sancerre, c'est aussi une histoire de cépages, la dominante alternant, selon les époques, entre les blancs et les rouges mais sans jamais abandonner le créneau des vins de qualité.

Le pinot noir, autrefois appelé « pinet noir », est un cépage historique du vignoble. En 1876, comme le rapporte Jules Guyot, « Le pinot … fait le fond de toutes les bonnes vignes et de tous les bons vins du sancerrois ».

En blanc, le sauvignon trouve ici des conditions naturelles particulièrement favorables. Répertorié par Nicolas Dupré de Saint-Maur (1783) dans la subdélégation de Sancerre sous le nom de « sauvignon fumé », il y est qualifié d'« excellent ». L'abbé Rozier, en 1800, décrit les vins de sauvignon comme « doux » dont le « grand parfum donne au vin un caractère particulier ». Mais il est peu cultivé car, précise-t-il, « produisant très peu, on a négligé de le renouveler ». En 1895, au moment de la reconstitution du vignoble, Timothée Sarazin écrit dans La Revue de Viticulture de Montpellier : « On se trouvera également bien de poursuivre la culture du sauvignon qui fournit dans le sancerrois des vins fins, capiteux, ayant goût de pierre à fusil et très appréciés comme vins de dessert ». Après la crise phylloxérique, le sauvignon a connu une phase d'expansion continue.

QUELQUES DONNÉES EN 2023 :

Aujourd'hui, 330 vignerons cultivent 3025 hectares dont 2440 de sauvignon (AOC Sancerre blanc) et 585 de pinot noir (AOC Sancerre rosé et Sancerre rouge). L'aire d'appellation se répartit sur 14 communes (Bannay, Bué, Crézancy, Menetou-Ratel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Saint-Satur, Sainte-Gemme, Sancerre (comprenant Amigny et Chavignol), Sury-en-Vaux (avec Maimbray), Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon. Les deux tiers des vins sont exportés.
Depuis longtemps, les vignerons et les observateurs ont constaté que les facteurs naturels viennent influencer le style des vins. « Il serait difficile de choisir entre les vins de ces différentes côtes. Cinquante pas de plus ou de moins d'une vigne à une autre suffit pour y mettre de la différence », écrit en 1777 l'abbé Vincent Poupart dans son Histoire de Sancerre.
Les vins d'assemblages ont fait le succès des Sancerre blancs à partir des années 1960. Ils restent encore aujourd'hui la base de la commercialisation. Mais, afin de mieux valoriser la remarquable faculté du sauvignon à exprimer le terroir, les cuvées issues de lieux-dits particuliers, dites parfois « cuvées parcellaires », retrouvent leurs lettres de noblesse depuis quelques années.

LE VIEILLISSEMENT DES VINS BLANCS :

Dans leur grande majorité, les Sancerre blancs sont consommés dans les 18 à 36 mois. Leur fraîcheur aromatique, leur richesse gustative, la complexité et la diversité de leurs expressions sont appréciées dès leur prime jeunesse.
Mais il a toujours existé un intérêt pour les vieilles bouteilles. En 1908, on peut lire dans la Revue de Viticulture de Montpellier au sujet des cépages rencontrés dans le vignoble sancerrois : « Les vins de sauvignon au bout de quelques années de bouteille, sont vraiment supérieurs et justifient pleinement la faveur dont ils jouissent auprès de ceux qui les connaissent ». A titre d'exemples, des années chaudes comme 1947 ou 1959 ou des années aux étés et automnes froids comme 1948 sont restées dans les mémoires.
Deux grandes familles d'arômes apportent aux vins blancs leur richesse et leur finesse au cours du vieillissement : des arômes « réducteurs », de type truffe blanche, asperge, nuances animales et des arômes « oxydatifs », aux évocations de fruits confits, de coing, de liqueur d'orange, de miel, de raisins secs. Les millésimes tardifs, comme 1993, 1996, 2001, 2008, forment les bouquets réducteurs les plus puissants. Inversement, les années les plus chaudes, telles que 1976, 1990, 2003, 2009, privilégient le style oxydatif.
Les Sancerre blancs seront probablement encore longtemps appréciés pour les qualités qu'ils présentent dans leurs premières années. Mais, ils possèdent indéniablement un potentiel de garde qui mérite d'être mieux connu.

Liste des Vignerons

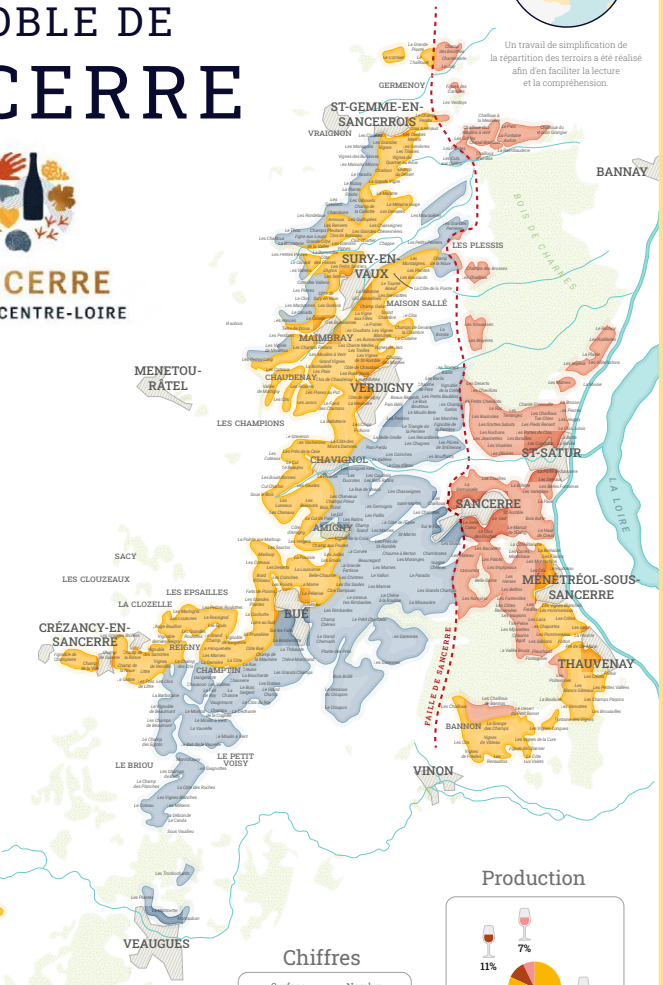
MERCREDI 10 MAI
11H00

Amigny	Domaine Cherrier et Fils 776-779 Amigny - 18300 Sancerre	Sylvain Cherrier	Tél : 06 82 85 37 21 domainecherrier@wanadoo.fr
Bannay	Domaine Famille Bourgeois Chavignol - 18300 Sancerre	Jean-Christophe Bourgeois	Tél : 06 60 35 68 57 contact@famillebourgeois-sancerre.com
Vinon/Bannay	Domaine la Clef du Récit Récy - 18300 Vinon	Anthony Girard	Tél : 06 07 66 93 29 laclefdurecit@gmail.com
Bué	Domaine Thierry Merlin-Cherrier 43 Rue Saint Vincent - 18300 Bué	Agathe Merlin	Tél : 06 69 6119 89 thierry.merlin-cherrier@wanadoo.fr
Chavignol	Domaine Delaporte Chavignol - 18300 Sancerre	Mathieu Delaporte	Tél : 06 99 36 62 13 contact@domaine-delaporte.com
Crézancy	Domaine Sautereau Les Epsailles - 18300 Crézancy-en-Sancerre	David Sautereau	Tél : 06 84 30 74 99 contact@domaine-delaporte.com
Maimbray	Domaine Matthias et Emile Roblin 1 Rue des Godons - Maimbray - 18300 Sury-en-Vaux	Emile et Mathias Roblin	Tél : 06 74 08 39 16 matthias.emile.roblin@orange.fr
Menetou-Ratel	Domaine Bernard Fleuriet et Fils La Vauvise - 18300 Menetou-Ratel	Benoit Fleuriet	Tél : 06 76 95 07 58 fleuriet-vauvise@wanadoo.fr
Ménétréol	Domaine Gitton Père et Fils 7 Chemin de Lavaud - 18300 Ménétréol-sous-Sancerre	Chanel Gitton	Tél : 06 37 44 91 24 fleuriet-vauvise@wanadoo.fr
Montigny	Domaine Henry Natter Place de l'Eglise - 18250 Montigny	Mathilde Natter	Tél : 06 03 16 15 48 fleuriet-vauvise@wanadoo.fr
Saint-Satur	Domaine Patrick Noël Avenue de Verdun - Route de Bannay - 18300 Saint-Satur	Julie Noël	Tél : 06 77 09 93 48 patricknoel-vigneron@orange.fr
Sancerre	Domaine Fouassier 180 avenue de Verdun - 18300 Sancerre	Famille Fouassier	Tél : 06 80 44 69 30 contact@fouassier.fr
Saint-Gemmes	Domaine de Rome 18240 Sainte-Gemme-En-Sancerrois	Hervé Baudry	Tél : 06 45 53 18 27 contact@sancerre-dom-rome.com
Sury-en-Vaux	Domaine Alain Gueneau Maison Sallé - 18300 Sury-en-Vaux	Elisa Gueneau	Tél : 06 08 61 60 02 contact@sancerre-dom-rome.com
Thauvenay	Château de Thauvenay 3 Rue du Château - 18300 Thauvenay	Rodrigo Zamorano	Tél : 06 47 16 10 19 contact@sancerre-dom-rome.com
Veaugues	Domaine Des Brosses 18300 Veaugues	Nicolas Girard	Tél : 06 83 45 32 75 contact@sancerre-dom-rome.com
Verdigny	Domaine Thomas & Fils Rue du Pressoir - Chaudoux - 18300 Verdigny	Julien Thomas	Tél : 06 86 90 10 27 contact@sancerre-dom-rome.com

CARTE DU VIGNOBLE DE SANCERRE

SANCERRE
VINS DU CENTRE-LOIRE

Un travail de simplification de la répartition des terroirs a été réalisé afin d'en faciliter la lecture et la compréhension.



Terroirs

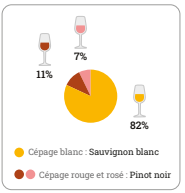
Silex

Terres Blanches

Caillottes

Photographies de Nicole Gevrey

Production



Chiffres

Surface du vignoble	Nombre de producteurs
3 000 ha	330

0 2 4 km

La Carte des Vins s'il vous plaît !
www.lacartedesvins-cvp.com

www.vins-centre-loire.com - 02 48 78 51 07 -
contact@vins-centre-loire.com

Fiche de dégustation

note

Domaine Cherrier et Fils
776-779 Amigny
18300 Sancerre

Tél : 02 48 54 04 33
domainecherrier@wanadoo.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2020

Caractéristique :

Vin fin et fruité, riche en arômes floraux. Nez : Notes de pain d'épices et de fruits jaunes. Bouche chaleureuse, ronde et riche en arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

Se déguste en apéritif, avec des fruits de mer et des poissons.

Fiche de dégustation

note

Domaine Famille Bourgeois
Chavignol
18300 Sancerre

Tél : 02 48 54 01 72
contact@famillebourgeois-sancerre.com

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2020

Caractéristique :

Viticulture & Terroir : Les vignes de Sauvignon blanc sont cultivées sur les coteaux argilo.

Dégustation : Œil : Jaune clair avec des reflets verts. Nez : Notes florales et fruitées, fleur de Sauvignon Bouche Fraîcheur et vivacité remarquablement aromatique avec d'agréables notes de fleurs et de fruits rappelant la fleur de la vigne et le fruit du Sauvignon.
En bouche, il révèle une fraîcheur et une vivacité caractéristiques des raisins récoltés à bonne maturité. Un vin vif et brillant.

Fiche de dégustation

note

Domaine la Clef du Récit

Récy
18300 Vinon

Tél : 06 07 66 93 29
laclefdurecit@gmail.com

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2020

Caractéristique :

Cuvée d'assemblage pour environ 20 % de silex (communes de Vinon et Thauvenay) 20 % de terres blanches (communes de Montigny et Veaugues) et 60 % de caillotes et griottes (communes de Veaugues et Thauvenay).

Age moyen des vignes de 7 à 77 ans.

Vinification et élevage en cuve inox uniquement.

Fiche de dégustation

note

Domaine Thierry Merlin-Cherrier

43 Rue Saint Vincent
18300 Bué

Tél : 02 48 54 06 31
thierry.merlin-cherrier@wanadoo.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2020

Caractéristique :

Sol caillotes, âge moyen des vignes : 40 ans. Notre Sancerre Blanc est élevé entre 9 et 12 mois sur lies en cuve inox.

Le premier nez s'ouvre sur des notes fraiches d'agrumes (orange, citron) aisni que sur des notes minérales. Une touche florale (fleur d'oranger) fait aussi son apparition. Après aération le nez s'intensifie. Des notes de tarte à la pêche ainsi que de fruits exotiques bien mûrs s'expriment pleinement.

La bouche présente une attaque souple et sur la sucrosité. L'équilibre en bouche évolue tout au long de la dégustation pour terminer sur une finale salivante et fraiche avec des arômes minéraux et d'agrumes. Nuances florales, quelques fleurs blanches avec en finale des touches de fruits exotiques.

La bouche offre une belle matière avec de la rondeur et une finale qui apporte fraîcheur et longueur en bouche.

Fiche de dégustation

note

Domaine Delaporte
SCEV Vincent Delaporte et Fils
Chavignol - 18300 Sancerre

Tél : 02 48 78 03 32
contact@domaine-delaporte.com

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2020

Caractéristique :

Avec 30 parcelles, les terroirs de notre Sancerre Blanc sont composés de sols argilo-calcaire. Exposé au Sud pour 80 % des parcelles, il jouit d'une exposition remarquable sur les sols de Chavignol *(ex : la Grande Côte, les Bouffants, les Vallées…).* L'âge moyen des vignes est de 35 ans, elles sont cultivées sans herbicide, sans engrais, sans insecticide, de façon raisonnée afin de respecter au maximum l'écosystème et l'environnement. Ce vin, issu de l'assemblage de ces parcelles, montre davantage de complexité et de race. La constante de notre Sancerre Blanc est remarquable et unique dans son style.

Vendanges manuelles en caissettes de 12 kg. Pressurage hydraulique (Coquard). Fermentation en cuves inox thermo-régulées en octobre, novembre. Elevage sur lies fines durant 6 mois environ dont 10 % en fûts de 228 L. En avril, soutirage, collage et légère filtration pour la mise en bouteille. Ils renfermeront tous les arômes de leur jeunesse et garderont toute leur saveur 5 années et plus.

Dégustation : Robe or et clair. Nez très expressif et intense mêlant agrumes et fruits blancs. La bouche est pleine, au fruité très pur. Un très léger perlant est sensible à l'attaque, la belle vivacité procure un bel équilibre, la finale est sur la finesse.

Fiche de dégustation

note

Domaine Sautereau
Les Epsailles
18300 Crézancy-en-Sancerre

Tél : 02 48 79 42 52
david.sautereau@orange.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2020

Caractéristique :

Oeil : Or blanc, reflets argentés.

Nez : Nez ouvert sur un profil variétal mêlant les notes de buis, rhubarbe, melon et les arômes fruités : poire, mangue.

Bouche : Souple en attaque, le vin présente un beau volume en milieu de bouche aux accents fruités et floraux.

Long retour aromatique sur la mirabelle

Fiche de dégustation

note

Domaine
Matthias et Emile ROBLIN
Maimbray - 18300 Sury-en-Vaux

Tél : 02 48 78 03 32
matthias.emile.roblin@orange.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc Origine 2020

Caractéristique :

Age des vignes : 30 ans en moyenne.
Sols : argilo-calcaires du Jurassique Supérieur comprenant 1/3 de Kimméridgien *(marnes caractérisées par des petites huîtres fossilisées datant d'environ 145 millions d'années)* et 2/3 de Portlandien *(formation qui se superpose au Kimméridgien datant d'environ 135 millions d'années).*

Entretien du sol : enherbement sur la majorité du vignoble et façons culturales (labours, binages) permettant le respect de nos terroirs et de l'environnement.
Travaux en vert : ébourgeonnages et vendanges en vert afin de supprimer la végétation excessive et de réguler les rendements.

Vinification et élevage : tri de la vendange, pressurage pneumatique, débourbage statique puis fermentation en cuves inox pendant 3 à 4 semaines avec contrôle des températures entre 15 et 20°C.
Élevage sur lies fines pendant 6 à 9 mois avec brassages des lies plus ou moins fréquents selon le millésime. Faible collage et légère filtration avant la mise en bouteilles.

Fiche de dégustation

note

Domaine Bernard Fleuriet et Fils
La Vauvise
18300 Menetou-Ratel

Tél : 02 48 79 34 09
fleuriet-vauvise@wanadoo.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2020

Caractéristique :

Terroir : 50% Caillottes, 40% de Terres Blanches et 10% de Silex

Cépage : Sauvignon - Ages des vignes : 25 ans
Méthode de récolte : Manuelle - Rendement : 55hL/ha
Vinification : Elevage en cuve béton et foudre sur lies pendant 10 mois.

Dégustation : Se marie parfaitement avec des poissons, tel que du cabillaud ou encore du saumon agrémenté d'une crème citronnée, et fruits de mer. Accompagne également très bien des viandes blanches. Se déguste aussi tout simplement avec des fromages de chèvres.

Mise en bouteilles : Janvier 2022 - Alcool : 13%
Infos techniques : Aucun intrant ajouté durant la vinification et l'élevage. Vin sulfité à 3gr/HL au premier soutirage.

Fiche de dégustation

note

Domaine Gitton Père et Fils

7 Chemin de Lavaud
18300 Ménétréol-sous-Sancerre

Tél : 06 37 44 91 24
chanel@gitton.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2020

Caractéristique :

Cette cuvée de Sancerre classique est élaborée exclusivement d'une selection de nos parcelles de terrain Calcaire.

Pressurage pneumatique, débourbage par le froid. Fermentation spontanée avec levures indigènes puis élevage de 6 mois en cuves.

Robe or clair, nez sur les fruits blancs. Bouche plaisamment acidulée, parfums d'agrumes. Finale sur la fraîcheur.

Fiche de dégustation

note

Domaine Henry Natter

Place de l'Eglise
18250 Montigny

Tél : 02 48 69 58 85
info@henrynatter.com

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2020

Caractéristique :

La douceur du vignoble de Montigny, le respect des cultures sur terres argilo-calcaires et un vieillissement traditionnel en foudres - 6 mois - en font un Sancerre blanc fin et élégant.

Terroir : village de Montigny, porte Sud-Ouest du Sancerrois. Terres argilo-calcaires. Viticulture : Plantations suivant le cahier des charges drastiques de l'AOC Sancerre. Densité : 8000 pieds/hectare. Travail dans le respect de la plante et du sol. 0% désherbant. 100% désherbage mécanique. Utilisation de fumures organiques. Tous les produits utilisés.

Vinification : Fermentations sous températures dirigées. Elevage en foudres de chêne français 6 mois.

Robe pâle reflets dorés. Nez d'une bonne intensité aux notes florales. Arômes fruités marqués par les agrumes. Attaque fraîche et équilibrée. Belle longueur en bouche.

Un classique de l'appellation avec la touche inimitable "Natter". Servez cet élégant Sancerre de l'apéritif au fromage, sans hésitation.

Fiche de dégustation

note

Domaine Patrick Noel
Avenue de Verdun - Route de Bannay
18300 Saint-Satur

Tél : 02 48 78 03 25
patricknoel-vigneron@orange.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2020

Caractéristique :

Vinifications parcellaires.

Fermentation indigène et élevage sur lies.

Assemblage de 3 terroirs : Caillotes de Chavignol - Silex de Sancerre (Orme au Loup) et Argilo-calcaire de Saint-Satur.

Coup de cœur au Guide Hachette.

Fiche de dégustation

note

Domaine Fouassier
180 avenue de Verdun
18300 Sancerre

Tél : 02 48 54 02 34
contact@fouassier.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc Mélodie 2020

Caractéristique :

Ensemble de différentes parcelles en coteaux et plateaux. 80% Formation argileuse à silex supérieur, 20% Calcaires de Buzançais sur Kimméridgien intérieur.
Les vignes sont taillées en Guyot simple et en cordon de Royat. 8500 pieds/ha.
"Mélodie" est élaborée à partir de vignes de plus de 40 ans. La vendange est éraflée puis acheminée au pressoir pneumatique par des tapis, pour la respecter au maximum.

Fermentation en levures indigènes, en fûts de Chêne français et élevage sur les lies de vendange pendant une dizaine de mois. Après soutirage et assemblage. Mélodie restera une année de plus sur lie avant la mise en bouteille.
Les travaux de cave se font au rythme du calendrier lunaire. Ce vin n'a subi aucun traitement, ni collage, il peut donc présenter un dépôt ou des cristaux naturels en bouteille.

Nez sur l'orange confite, la vanille et les épices. Bouche sphérique à la matière opulente, équilibrée et tendue par une superbe acidité. L'ensemble est long et terriblement gourmand.
10 à 12°C en dégustation et 12 à 14°C pour le repas. Gambas géantes laquées aux agrumes, ris de veau à l'orange. Il aura sa place sur une table entourée d'amis.

Fiche de dégustation

note

Domaine de Rome
Hervé Baudry
18240 Sainte-Gemme-en-Sancerrois

Tél : 02 48 79 32 97
contact@sancerre-dom-rome.com

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2020

Caractéristique :

Assemblage de 3 communes : STE GEMME, SURY-EN-VAUX et VERDIGNY. Sol argilo calcaire dont 1/4 de caillottes. Vigne conduite en agriculture biologique, vendange machine. Rendement : 48 HL/HA

Age moyen des vignes : 40 ans

SO2 Total : 32 mg/L - Glucose/Fructose : 0,51 g/L
Degré alcoolique : 14,7 % - AT : 3,77

Fiche de dégustation

note

Domaine Alain Gueneau
Maison Sallé
18300 Sury-en-Vaux

Tél : 02 48 79 30 51
contact@sancerre-gueuneau.com

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc La Guiberte 2020

Caractéristique :

Vendanges machine, levures indigènes. Fermentation en cuves inox thermo régulées.

Brassage des lies et élevage sur lies fines. Assemblage de toutes nos parcelles plantées sur argilo-calcaire.

Fiche de dégustation

note

Château de Thauvenay

Tél : 02 48 79 90 33

3 Rue du Château
18300 Thauvenay

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2021

Caractéristique :

Terroirs : Marne, argilo-calcaire.

Vendange : Rendement maîtrisé autour de 60 Hl/Ha, Vedange manuelle et mécanique à la fraîcheur matinale. Pressoir pneumatique avec sélection de jus.

Vinification : Fermentation en cuves inox thermorégulées. Elevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Apéritif, fruits de mer, poissons et crustacés, fromage, crottin de Chavignol.

Fiche de dégustation

note

Domaine des Brosses

Tél : 02 48 79 24 88
nicolasgirard7@yahoo.fr

18300 Veaugues

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2020

Caractéristique :

Issue de caillotes sur les communes de Veaugues et Montigny.

Travail en cuve uniquement.

Fiche de dégustation

Domaine Thomas et Fils
Rue du Pressoir - Chaudoux
18300 Verdigny

Tél : 02 48 79 38 71
contact@domainethomas.fr

note

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2020

Caractéristique :

Cette cuvée issue du cépage Sauvignon est cultivée sur des terrains calcaires.

Avec une attaque franche et vive, un nez floral et fruité évoquant des notes d'agrumes (pamplemousse et pomme verte).

Le Chef deux étoiles Jean Sulpice

Auberge du Père Bise par Magali et Jean Sulpice, Relais et Châteaux, fêtent au Domaine Vacheron les 120 ans d'existence à Talloires le 10 mai 2023, à déjeuner, en compagnie des membres de l'Académie du Vin de France

Sancerre AOC Blanc *«Le Romains»* 2020 - **Domaine Vacheron**

Mise en Bouche

**

Œuf à l'ail des ours

Sancerre AOC Blanc *«Chambrâtes»* 2018 - **Domaine Vacheron**

Entrée

**

Gratin de queues d'écrevisses

Sancerre AOC Blanc *«Le Cul de Beaujeu»* 2012 - **François Cotat**

Vin de France *«L'Enclos des Remparts»* 2019 - **Domaine Vacheron**

Poisson

**

Féra , eau de cresson

Sancerre AOC Blanc *«Guigne-Chèvres»* 2017 - **Domaine Vacheron**

Viande

**

Pigeon en croûte de foie gras, jus de réglisse, mousserons de la Saint Georges

Sancerre AOC Rouge *«Belle Dame»* 2017 - **Domaine Vacheron**

Sancerre AOC Rouge *«Belle Dame»* 2007 - **Domaine Vacheron**

Fromage

**

Beaufort dans l'esprit d'un alpage

Sancerre AOC Blanc *«Le Paradis»* 2010 - **Domaine Vacheron**

Dessert

**

Framboise, sorbet estragon meringue

Tarte praline

Sancerre AOC Blanc & Rosé 2022 - **Domaine Vacheron**

Fiche de dégustation

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Le Romains 2020

note

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Chambrâtes 2018

note

François Cotat
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Le Cul de Beaujeu 2012

note

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Vin de France
L'Enclos des
Remparts 2019

note

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Guigne-Chèvres
2017

note

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC
Rouge Belle Dame
2017

note

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Rouge
Belle Dame 2007

note

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Le Paradis 2010

note

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
& Rosé 2022

note

Coordonnées des vignerons :
p.102-103

Visite du vignoble en bus avec M. Daulny Bertrand et M. Dal François

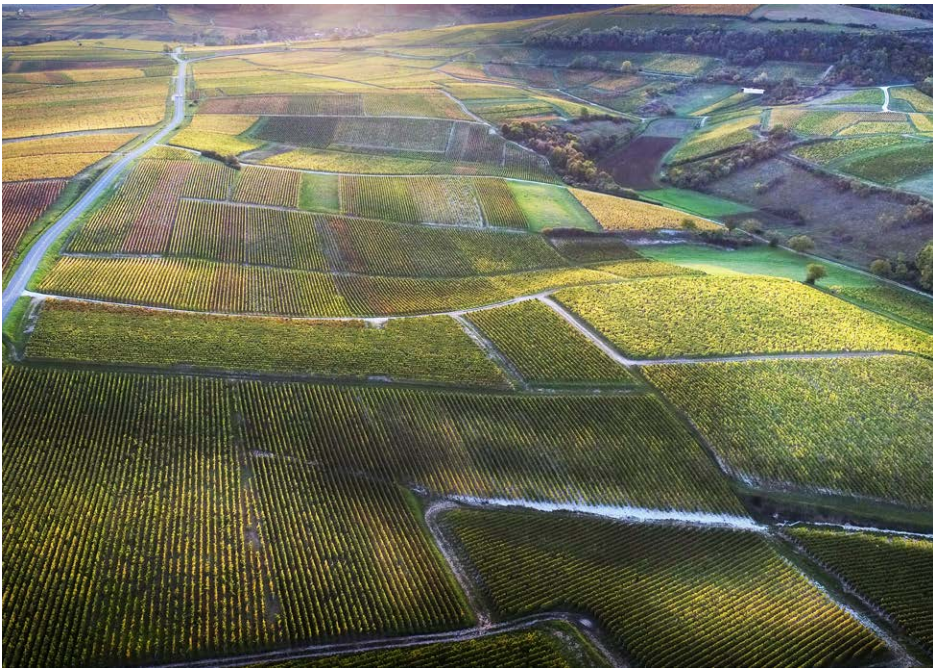
MERCREDI 10 MAI
15H30

MERCREDI 10 MAI
15H45

Faille de Sancerre en Romains

Discussion viticole
(Taille Guyot Poussard - Greffage - porte greffe - travaux du sols)

note



Visite domaine Lucien Crochet

MERCREDI 10 MAI
16H30

Domaine Lucien CROCHET
Place de l'Église
18300 BUÉ
Tél : 02 48 54 08 10
contact@lucien-crochet.fr

LUCIEN CROCHET
— VINS DE SANCERRE —

Cuvées et Millésimes :

note

Fiche de dégustation

Le chef Baptiste Fournier
Restaurant La Tour le 10 mai 2023,
à dîner accueille les Membres de l'Académie du Vin
de France et les vignerons

Menu
**

Sancerre AOC Blanc *Chambrâtes»* 2015 - **Domaine Vacheron**

Mise en Bouche
**

Assiette de légumes cuits et crus, parmesan 24 mois, huile de poireaux
Vin de France *«Buisson Renard»* 2020 - **Louis-Benjamin Dagueneau**

Entrée
**

Tartare de daurade grise, gelée d'algues et noix de pécan
Sancerre AOC Blanc *«Le Mont Damné»* 2019 - **Louis-Benjamin Dagueneau**
Sancerre AOC Blanc *«Les Monts Damnés»* 2019 - **Domaine Gérard Boulay**

Plat
**

Cabillaud Skreï, choux, marrons, jus d'agrumes torréfiés au sarrasin
Menetou-Salon AOC Blanc *«Les Blanchais» 2016* - **Domaine Pellé**

Fromage
**

Crottins à l'huile de sarriette
Sancerre AOC Blanc *«Les Romains»* 2009 - **Domaine Vacheron**
Sancerre AOC Rouge *«Belle Dame»* 2009 - **Domaine Vacheron**

Dessert
**

Ananas confit au miel,mangue, passion, sésame noir
Vin de France *«Les jardins de Babylone»* 2017 - **Louis Benjamin Dagueneau**

Fiche de dégustation

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Chambrâtes 2015

note

Louis-Benjamin Dagueneau
58150 Saint-Andelain

Cuvée et Millésime :
Vin de France
Buisson Renard 2020

note

Louis-Benjamin Dagueneau
58150 Saint-Andelain

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Le Monts Damné 2019

note

Domaine Gérard Boulay
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Les Monts Damnés
2019

note

Domaine Pellé
18220 Morogues

Cuvée et Millésime :
Menetou-Salon AOC
Blanc
Les Blanchais 2016

note

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Les Romains 2009

note

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Rouge
Belle Dame 2009

note

Louis-Benjamin Dagueneau
58150 Saint-Andelain

Cuvée et Millésime :
Vin de France
Les jardins de
Babylone 2017

note

Coordonnées des vignerons :
p.102-103

Programme

JEUDI 11 MAI (J.2)

8h45	**Au Domaine Vacheron**	p. 48
9h00	***LES CLIMATS DE SANCERRE, LEURS GÉOLOGIES, LEURS LIEUX-DITS ET LES CUVÉES QUI EN DÉCOULENT***	p. 49
9h15	Présentation de la géologie du vignoble Sancerrois par M. Boulay Thibaut	p. 50
9h30	Parcours de dégustation - Les Lieux-dits	p. 59-87
11h15	Domaine Alphonse Mellot	p. 88-89
12h30	**Le Chef Tournier Yann et Heuzé Justine** Restaurant La Pomme d'Or (au Domaine Vacheron)	p. 90-91
15h00	Départ pour Cep SICAVAC	p. 92-93
18h00	Hôtel Panoramic	
19h00	Diner De Gala, au domaine Vacheron, par le chef deux étoiles M. Riedijk Pierre, Le Montgomerie, K2 Altitude, Courchevel avec le Chef Caillon Jean Rémi, Les Alpages, Hôtel L'Anapurna, Courchevel	p. 94-95

Jeudi 11 Mai 2023

ÉPHÉMÉRIDE :

Lever du soleil : 6h15

Coucher du soleil : 21h20

JOUR RACINE

SAINTE ESTELLE - SAINT MAMERT

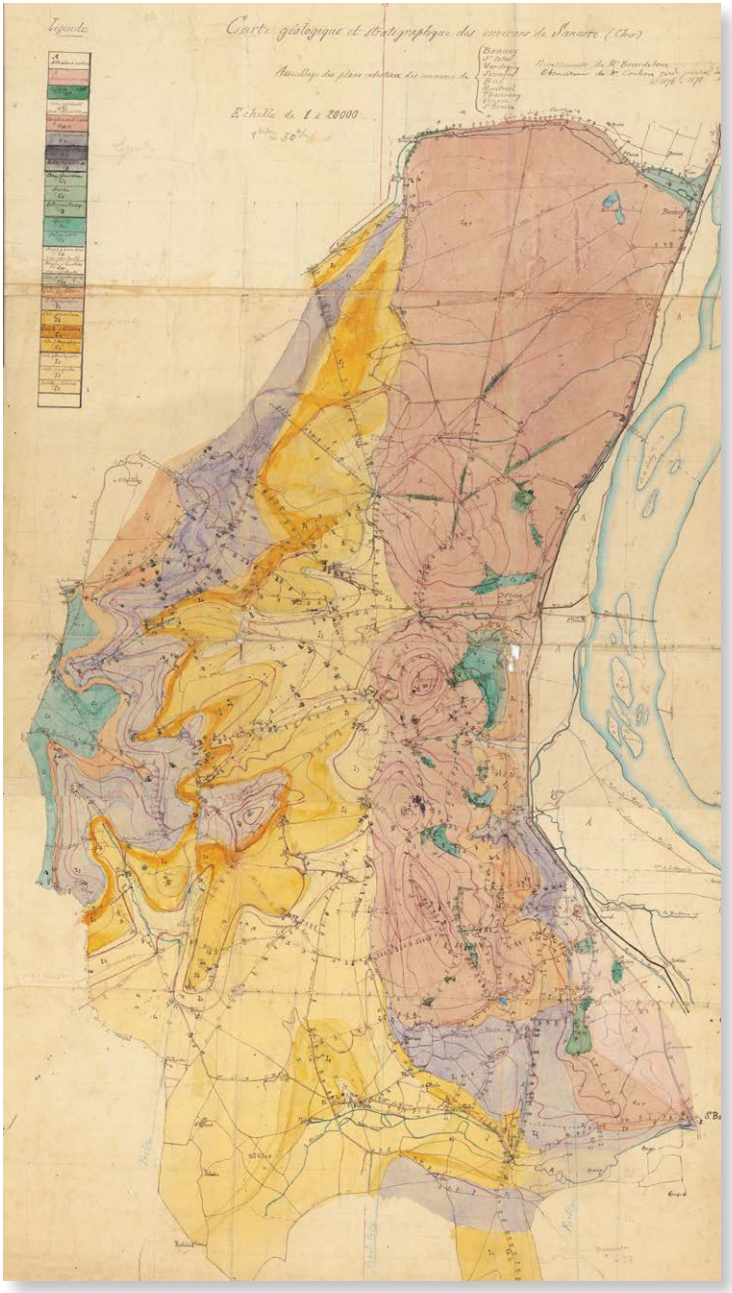
Début des Saints de Glaces

«Saint Servais, Saint Pancrace et Saint Mamert
font à eux trois un petit hiver»

«Attention le premier des Saints de Glaces,
souvent tu en gardes la trace»

Au Domaine Vacheron

JEUDI 11 MAI
8H45



Liste des Vignerons

JEUDI 11 MAI
9H00

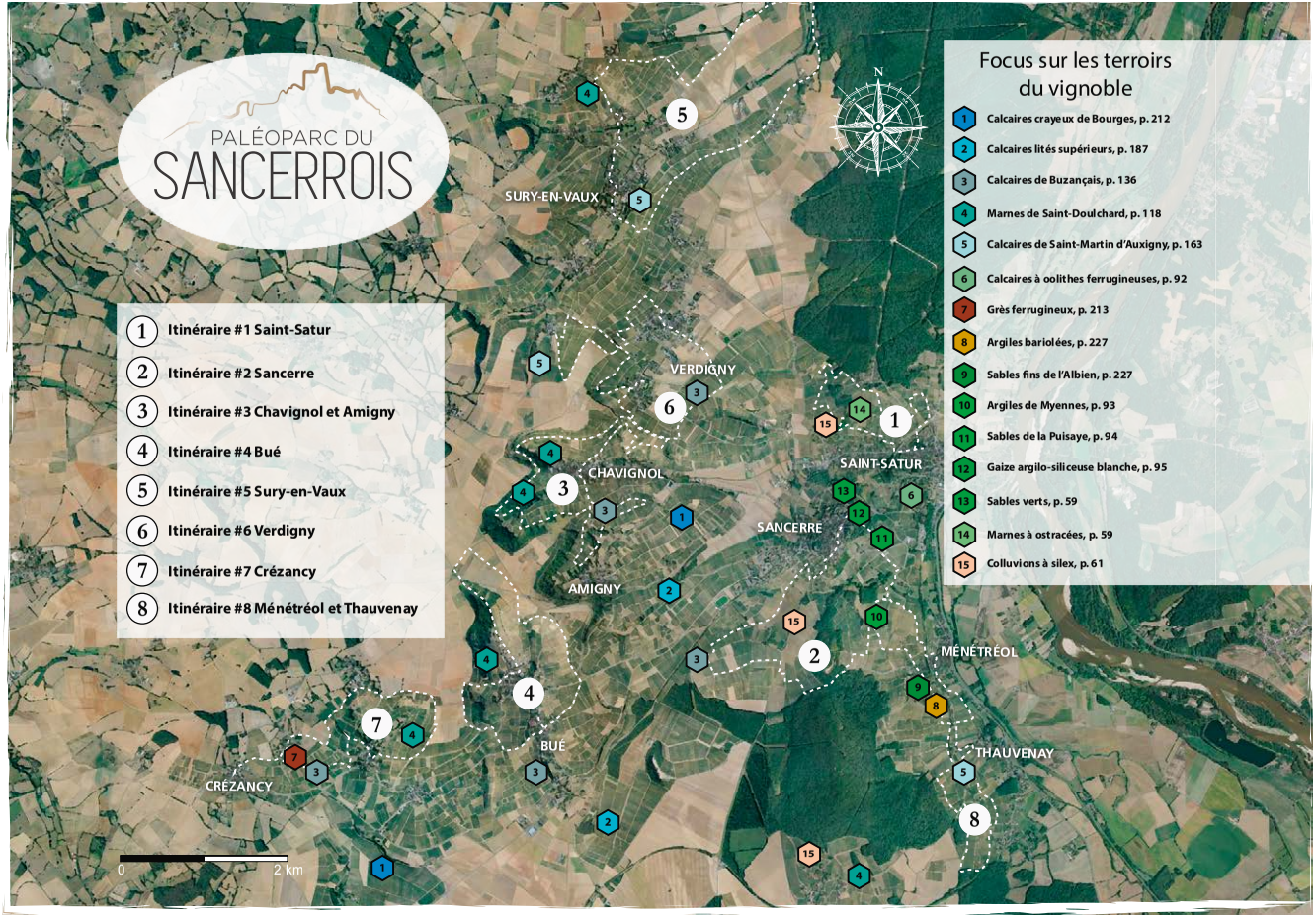
Les climats, leurs géologies, les lieux-dits et les cuvées qui en découlent… 2019

	Village	Noms des Vignerons	Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Itinéraire	Géologie
SERIE 1 Montigny Bué Crézancy Itinéraire 4 p128	Montigny	1- Henry Natter	Les Chevaux de bois	126	4	
	Crézancy-en-Sancerre	2- Reverdy-Ducroux	Clos du Roy	207	4	3
	Bué	3- Thierry Merlin-Cherrier	Chêne Marchand	128	4	3
	Bué	4- Bailly-Reverdy	Chêne Marchand	128	4	3
	Bué	5-Fleuriet	Côte de Marloup	129	4	4
SERIE 2 Thauvenay Ménétréol Sancerre Itinéraire 2 p79 Itinéraire 8 p221	Thauvenay	6- Serge Laloue	Les Poitevines	220	8	5-6
	Ménétréol	7- Gitton	Les Montachins	226	8	5-8-9-10
	Sancerre	8- Matthias Planchon	Les Herses	85-226	8	11
	Sancerre	9- Vincent Grall	Fricambault - Le Grall	86	2	10-11-6-7-8
	Sancerre	10- Vacheron	Le Pavé	79	2	10-11-13
SERIE 3 Bannay St Satur Ste Gemme Sury-en-Vaux Maimbray	Saint-Satur	11- Laporte	Les Ruchons	54	1	14
	Bannay	12- Bourgeois	Le Rochoy	73	1	16
	St Gemme	13- Domaine du Nozay	La Plante Froide	176	5	4-3
	Sury-En-Vaux	14- Claude Riffault	Les Chasseignes	158	5	4-5
	Maimbray	15- Julien & Clément Raimbault	La Montée de St Romble	183	6	4
SERIE 4 Verdigny Itinéraire 6 p180 Itinéraire 3 p105	Verdigny	16- La Villaudière	Les Villaudes	181	6	4
	Verdigny	17- Marius Tabordet	Belle-Oreille	105	3	3
	Verdigny	18- Reverdy Nicolas et Pascal	Le Cotelin - Les Anges Lots	180	6	4
	Verdigny	19- Reverdy-Ducroux	Montée de Bouffant	105	3	1-2-3
	Verdigny	20- Domaine de la Garenne	Les Bouffants	105	3	1-2-3
SERIE 5 Amigny Chavignol Itinéraire 3 p104	Amigny	21- Domaine Denizot	Côte de l'épée – Damoclès	105-136	3	3
	Amigny	22- Fouassier	Les Chasseignes	105	3	3
	Chavignol	23- Boulay	Clos de Beaujeu	101-111	3	4
	Chavignol	24- Boulay	Monts Damnés	106	3	4
	Chavignol	25- Boulay	La Côte	109	3	4
SERIE 6 Sancerre Itinéraire 2 p79	Sancerre	26- Joseph Mellot	Le Thou - La Châtellenie	79	2	12-13-14
	Sancerre	27- Vacheron	Le Paradis	79-86	2	1 et 3
	Sancerre	28- Vacheron	Chambrates	79-86	2	3
	Sancerre	29- Vacheron	Guigne-Chèvres	79-83	2	1
	Sancerre	30- Vacheron	Les Romains	79-83	2	15

Les terroirs Sancerrois - Page 39

1. Calcaires crayeux de Bourges P212
2. Calcaires lités supérieurs P187
3. Calcaires de Buzançais P136
4. Marnes de Saint-Doulchard P118
5. Calcaires de Saint-Martin d'Auxigny P163
6. Calcaires à oolithes ferrugineuses P92
7. Grès ferrugineux P213
8. Argiles bariolées P227
9. Sables fins de l'Albien P227
10. Argiles de Myennes P93
11. Sables de la Puisaye P94
12. Gaize argilo-siliceuse blanche P95
13. Sables verts P59
14. Marnes à ostracées P59
15. Colluvions à silex 61
16. Dépôts à Silex Roulés 29

Carte générale des Terroirs



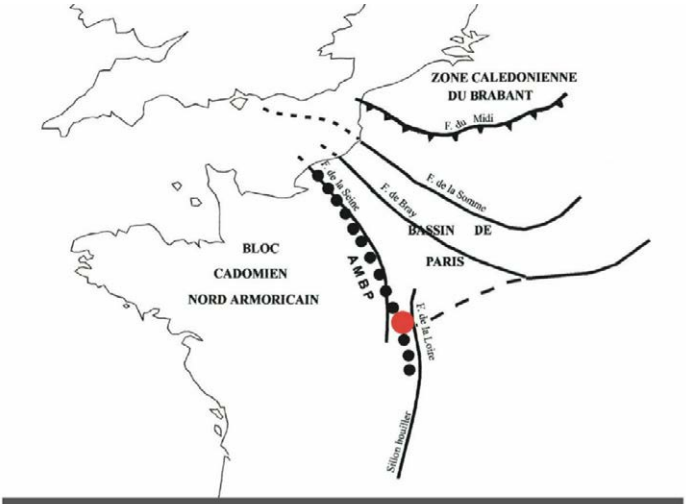
JEUDI 11 MAI
9H15

Présentation de la géologie du vignoble Sancerrois par M. Boulay Thibaut

Histoire géologique du Sancerrois

L'histoire invisible : le socle paléozoïque

En 1986, un ambitieux forage scientifique, dans le cadre du programme Géologie Profonde de la France, a été initié à Couy au sud du vignoble sancerrois pour tenter de résoudre une énigme géologique majeure : l'Anomalie Magnétique du Bassin de Paris, qui suit la faille de Sancerre, une zone tectonique d'importance qui sépare deux grands blocs du socle varisque (ou hercynien, selon la terminologie traditionnelle), le bloc armoricain et le bloc bourguignon. Si le sondage de Sancerre-Couy a atteint, en 1987, 3 500 m de profondeur, il n'a pas permis de trancher entre les différentes hypothèses émises et l'énigme demeure. Toutefois, les travaux importants qui ont accompagné ce sondage permettent de restituer précisément les premiers temps de l'histoire géologique du Sancerrois qui n'offrent aucun affleurement en surface.

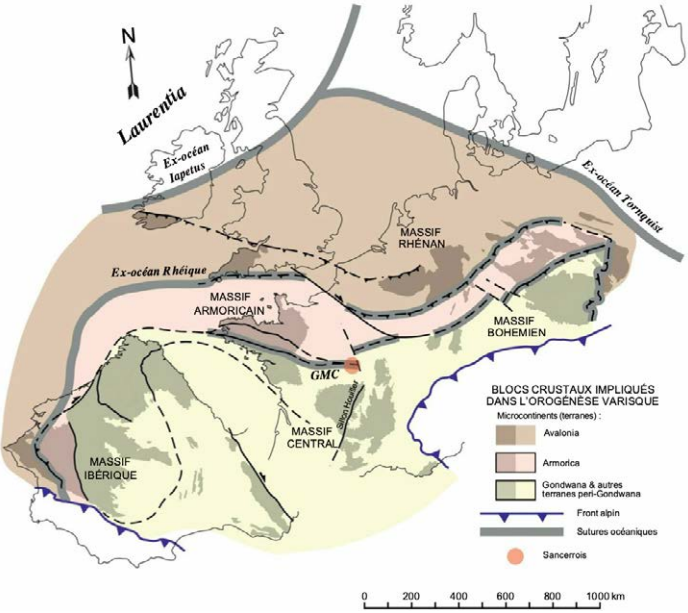


Le Sancerrois (ici en rouge) occupe le sommet le plus méridional de l'Anomalie Magnétique du Bassin de Paris (AMBP), un élément structural essentiel de l'histoire géologique de la France, à la limite orientale du bloc cadomien (d'après Van Ngoc Pham *et al.* 2000, fig. 1, p. 445).

Des hautes latitudes antarctiques à l'Équateur

Le sondage a atteint le socle varisque à 941 m. Les formations traversées, de nature leptyno-amphibolique (alternance complexe de roches métamorphiques acides et basiques), confirment que le Sancerrois se trouve en aplomb d'une suture majeure de la

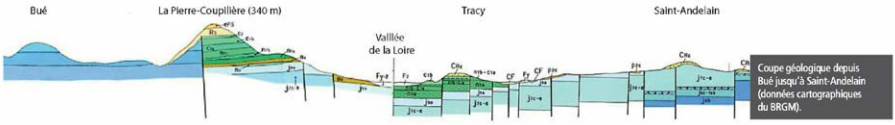
chaîne varisque, à la rencontre entre le Massif nord armoricain cadomien et un bloc sud constituant le soubassement du Massif Central. Avant cela, à la fin du Dévonien Supérieur (382,7-358,9 Ma), le Sancerrois fut affecté par l'ouverture d'un rift intra-continental et d'une mer marginale (Océan Galice-Massif Central). La fermeture de cet océan avorté et la collision entre Armorica et Gondwana (pour former la Pangée), vers 345-335 Ma, constituent ce que l'on nomme la suture éovarisque (un épisode mylonitique dû à une intense déformation qui a redressé les formations métamorphiques observées grâce au forage est quant à lui daté vers 330 Ma). Ces événements successifs forment la petite enfance de la faille de Sancerre et des failles transcurrentes associées d'échelle crustale (prolongées par le célèbre Sillon houiller), qui ne cessèrent d'être mobiles. L'ampleur du cisaillement serait de plusieurs dizaines de km. La mise en place de granodiorites, diorites et granites à l'origine de l'Anomalie Magnétique du Bassin de Paris dans cette faille née d'une zone de faiblesse d'échelle crustale pourrait être contemporaine (au Viséen, dans les premiers temps du Carbonifère), précédant la montée magmatique qui a donné naissance au granite de Blancafort, daté de 324±6 Ma (Baptiste 2016), connu par un autre forage. Cette période est marquée par d'important événements magmatiques et une activité volcanique soutenue. Entre 325 et 310 Ma, des intrusions de leucogranites se sont également mis en place.



Les roches les plus anciennes remontées à l'occasion de ce forage furent des orthogneiss granitiques cambriens datés de 495 Ma environ. Ces orthogneiss sont associés à l'évolution de la chaine cadomienne et témoignent d'une phase de distension intra-continentale. À cette époque le Sancerrois atteignit les 60° de latitude sud, proche du Pôle Sud. Des métabasites (ici des roches résultant du métamorphisme de laves basaltiques) plus récentes (440 à 400 Ma) suggèrent une évolution de cette zone en milieu océanique. Un contexte d'arc primitif ou bassin d'arrière-arc en domaine de subduction a été avancé, avec des phases d'anatexie (fusion partielle de roches de la croûte terrestre). Le Sancerrois a alors entamé sa remontée vers la zone tropicale de l'hémisphère sud.

Après la suture éovarisque (vers 345-335 Ma), le Sancerrois appartient aux contreforts de la chaîne varisque (hercynienne) qui culmine au-delà des 8 000 m, qui commencent à s'éroder et s'araser.

Les premières strates sédimentaires identifiées grâce au forage de Sancerre-Couy sont datées de la toute fin du Carbonifère (du Stéphanien, 303,9-299 Ma). Il s'agit de dépôts détritiques dans un contexte fluvio-lacustre, fortement tectonisés et redressés. On y trouve des coulées et sills (intrusions) volcaniques (301 Ma), dernières manifestations du magmatisme tardi-hercynien à la faveur de mouvements tectoniques et de l'amincissement de la croûte. Le Sancerrois se trouve alors à une paléolatitude équatoriale. Au-dessus de ces dépôts et en discordance avec eux reposent les sédiments accumulés presque continûment au Permien Supérieur, au Trias et au Jurassique.



Coupe géologique depuis Bué jusqu'à Saint-Andelain (données cartographiques du BRGM).

Le Sancerrois au Permien Supérieur et au Trias

Les argilites et grès rouges du Permien Supérieur retrouvés entre 925 et 809 m de profondeur indiquent que le Sancerrois était alors un milieu émergé sous un climat semi-aride à tropical sec avec de brèves saisons humides, une plaine alluviale à la topographie relativement plane, régulièrement inondée et parcourue par des réseaux de chenaux (dépôts fluviatiles), avec par période la formation plus durable de lacs (séquences argileuses pélitiques). Des crustacés microscopiques d'eau douce (ostracodes), des fougères (Pécoptéridés) et des Cordaites ont été identifiés dans ces dépôts.

Les formations triasiques rencontrées (de 809 à 559 m) montrent la succession de trois phases : une plaine alluviale avec des dépôts fluviaux (grès argileux – la présence de gymospermes arbustifs indique un milieu plutôt sec), puis un milieu laguno-marin soumis à l'influence de marées (grès infra-anhydritique), et enfin des dépôts évaporitiques (argile à anhydrite, grès argileux supra-anhydritiques et Argile bariolée de Châlain), au Trias Moyen et au Trias Supérieur. Les dépôts alluviaux du Trias Inférieur ont disparu. Le milieu laguno-marin correspondrait un à bref maximum transgressif au Landinien Supérieur, avant la dislocation de la Pangée et la formation d'évaporites sous un climat chaud et aride.

Les mers du Jurassique

Au Jurassique (de 201,3 à 145 Ma), une mer épicontinentale s'installe et occupe une grande partie de l'Europe, entre la mer boréale, au nord, et la Téthys, au sud. Le Sancerrois poursuit sa route vers le nord et les latitudes tropicales. Au cours de cette longue période de sédimentation marine, des centaines de mètres de débris coquilliers et coralliens vont s'accumuler, le rejeu de la faille hercynienne de Sancerre ayant alors une incidence sur la subsidence tectonique et les rythmes de sédimentation. Les séries du Jurassique commencent, dans le forage de Sancerre-Couy, à 559 m de profondeur. Se succèdent des séries de l'Hettangien (calcaires, grès et conglomérats à la base), du Sinémurien (marnes noires puis calcaires à Gryphées), du Carixien (marnes noires), du Domérien (marnes à bélémnites), du Toarcien (argiles et marnes micacées), de l'Aalénien (marnes et calcaires), du Bajocien (marens, calcaires argileux puis calcaires), du Callovien et du Bathonien (marnes et calcaires argileux).

À l'Hettangien (201,3 à 199,3 Ma), une transgression marine s'amorce et recouvre la région sancerroise, avec une succession de séries détritiques. Les carottes du sondage ont livré une faune abondante, avec de nombreuses ammonites et bélemnites qui ont permis d'établir une chronologie fine des strates successives, jusqu'au Callovien. La récurrence d'événements carbonatés tous les 40 000 ans environ a en particulier été remarquée : elle

Position des continents à la fin du Jurassique. Une grande partie des terres émergées forment encore un super continent appelé la Pangée. L'ouverture de l'Océan Atlantique est alors amorcée, accompagnant la migration des continents africain, sud-américain, eurasien et nord-américain.

Dans les calcaires crayeux de Bourges, une grande variété de coraux, isolés ou coloniaux, témoignent de la grande biodiversité qui s'est épanouie à l'Oxfordien Supérieur, dans un environnement périrécifal.

pourrait être aux cycles de l'obliquité de la Terre et signer leur influence sur le climat (voir *infra*).

Dans les sédiments du Callovien basal (marnes et calcaires), des sphérules de magnétites ont été découvertes en quantité significatives, souvent creuses et constituées essentiellement de fer, avec des traces de manganèse et de nickel. Ces sphérules pourraient être d'origine cosmique et témoigner de la chute d'une météorite dans les premiers temps du Callovien (166,1 à 163,5 Ma).

Au Jurassique Supérieur (163,5-145 Ma), l'Europe de l'Ouest est alors un archipel où n'émergent que les principaux reliefs d'alors, le massif Central, le massif Armoricain et le massif dit de Londres-Brabant. Ce n'est en revanche pas le cas du Sancerrois, recouvert d'une mer tropicale peu profonde, influencée tantôt par des eaux froides sub-boréale, tantôt des eaux plus chaudes. En fonction des conditions du milieu (climat, profondeur des mers), les dépôts de sédiments présentent des faciès variés.

L'histoire géologique du Sancerrois accessible directement grâce aux observations de surface commence à l'Oxfordien Supérieur (vers 160-157 millions d'années). Le vignoble présente alors le visage d'une mer chaude et bien oxygénée où s'épanouit une vie luxuriante dans un environnement périrécifal (**les Calcaires crayeux de Bourges**). Le niveau des mers baissant encore, des lagons se forment, protégés par des barrières récifales. Dans des eaux moins oxygénées, la biodiversité recule. Les sédiments témoignant de cette période (les **Calcaires lités supérieurs**) sont des bancs (de 10 à 20 cm) de calcaires à grain fin et alternent avec des marnes. Très peu profond, ce lagon est en effet soumis à l'action des vagues de beau temps ; les tempêtes remobilisent et redistribuent les sédiments déposés.

Au Kimméridgien (entre 157 et 152 millions d'années), le Sancerrois se situe entre les 26° et 27° nord, la latitude actuelle du Sahara occidental. La mer, toujours chaude et peu profonde, connaît le début d'un épisode transgressif. À cette nouvelle période correspondent les **Calcaires gris de Buzançais**, qui se brisent en éléments rognoneux et se distinguent facilement des calcaires sous-jacents qui se débitent en plaquettes. Le milieu évolue et la vie est plus présente, comme l'atteste la bioturbation des calcaires de Buzançais (mélange actif des couches de sédiments marins par les espèces vivantes, animales principalement). Les eaux à nouveau mieux oxygénées sont plus troubles.

Le quartier de vignes des Gardes, sur le coteau kimméridgien du Cul (clos) de Beaujeu.

Les **Marnes de Saint-Doulchard**, du Kimméridgien Supérieur,

succèdent aux calcaires de Buzançais et témoignent d'un nouvel approfondissement de la mer, avec la présence plus importante d'ammonites. Elles correspondent à la sédimentation de dépôts de vasières. La fin de cette période est semble-t-il marquée par une dernière transgression marine.

La période qui conclut le Jurassique Supérieur, le Tithonien, est au contraire marquée, dans le Sancerrois par une régression marine très importante. En témoigne surtout une formation à pate fine, micritique (issue de boues) en bancs épais appelés **Calcaires de Saint-Martin-d'Auxigny** (Tithonien Inférieur), datant du début de cet épisode régressif. Les sédiments déposés révèlent un milieu en cours de comblement, avant le fort recul de la fin de cette période.

Le Crétacé en pointillé
Le Crétacé inférieur

La mer s'est complètement retirée, et sous un climat chaud, l'érosion et la dissolution sont, aux débuts du Crétacé Inférieur, intenses, entamant la partie supérieure des dépôts du Tithonien. Le vignoble sancerrois n'offre pas de séquences continues pour cette période, et le Berriasien (145-139,8 Ma) n'est pas du tout représenté. Il en est de même pour le Valanginien (139,8-132,9 Ma), au cours duquel la région connaît des perturbations climatiques et océaniques majeures. Des calottes polaires réapparaissent quelques temps, avant de disparaître à nouveau au début de l'Hauterivien (132,9-129,4 Ma) marqué par un réchauffement et une transgression marine. De rares dépôts (**Calcaires à oolithes ferrugineuses**) datent de cette époque. Les soubresauts climatiques du Crétacé Inférieur semblent en partie liés à des phases volcaniques importantes, augmentant l'effet de serre, et des phases de grande croissance de la végétation, le diminuant.

Les dépôts de la période qui suit, le Barrémien (129,4-125 Ma), se présentent, en Sancerrois, sous deux faciès, l'un continental, l'autre marin. Les dépôts continentaux sont parfois des sédiments de type fluvio-lacustre ou lagunaires, avec des **Argiles bariolées** et des **grès ferrugineux** qui témoignent d'un climat semi-aride. Le Barrémien apparaît également, dans le vignoble sancerrois, sous un faciès marin. Sur la commune de Crézancy, aux Épinières, un banc gréseux a en effet livré des faunes marines et témoigne donc d'un bref épisode de transgression, qui annonce la grande transgression du Crétacé Supérieur.
Si, dans le vignoble Sancerrois, l'Aptien (125-113 Ma) n'est pas du tout représenté, l'Albien (113-100,5 Ma) est bien présent au cours duquel des formations alternant dépôts sableux et argileux résultent d'une sédimentation de type deltaïque. Au cours de cette période, un

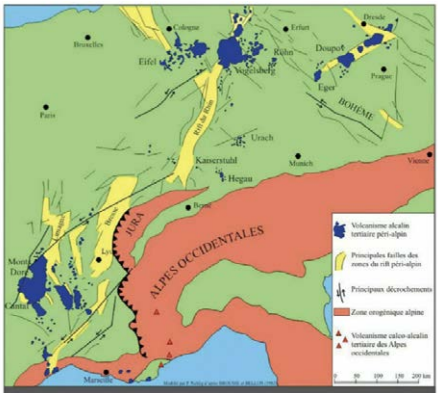
Un parcours dans le vignoble de Saint-Satur, ici au second plan, permet notamment d'observer des affleurements de marnes à ostracées et de sables de Vierzon (Cénomanien). Les craies à silex qui les recouvraient ont été altérées au Tertiaire. Au premier plan, le vignoble des Chassaignes.

bras de mer pérenne se remet en place reliant la Téthys à la mer boréale. On distingue dans le vignoble sancerrois, trois niveaux distincts pour l'Albien : les **Sables fins** à passées gréseuses, les **Argiles de Myennes** et enfin les **Sables de la Puisaye**. Les dépôts du premier niveau indiquent un milieu lagunaire à margino-littoral. Les macrofossiles abondants, spores et pollens contenus dans le niveau suivant, les argiles de Myennes, montrent le maintien d'un milieu plutôt littoral mais qui s'est peut-être approfondi. Les Sables de la Puisaye, enfin, sont une formation détritique née d'un milieu marin, peut-être à nouveau moins profond. Ils s'étagent jusqu'au Cénomanien basal.

Le Crétacé Supérieur

La fin de la formation des Sables de la Puisaye est parfois marquée par la présence un niveau de glauconite pouvant atteindre 2 à 3 m d'épaisseur, mais celui-ci n'affleure pas en Sancerrois. Le Cénomanien, premier étage du Crétacé Supérieur, débute avec une formation argilo-sableuse, dite **Gaize argilo-sableuse**. Cette formation détritique renferme des débris de lamellibranches, des spicules et fragments de spongiaires à squelettes siliceux, qui témoignent d'une certaine continuité avec l'Albien terminal. La Gaize fait progressivement place aux **Sables de Vierzon** qui semblent offrir les caractères d'un dépôt de milieu marin encore peu profond, voire littoral, travaillés par des courants important ayant remanié les matériaux déposés entre la fin du Cénomanien Inférieur et le début du Cénomanien Moyen. Ces conditions de sédimentation pourraient expliquer la relative rareté de la macrofaune dans ces dépôts. Débute alors ce qui semble être la période la plus chaude des 600 derniers millions d'années de la Terre, qualifiée de *hothouse*. Les paléo-océanologues estiment la température de l'Océan atlantique tropical naissant entre 33 et 42°C, très largement au-dessus des températures océaniques actuelles au niveau de l'équateur. Bientôt le niveau des mers connaît par ailleurs une élévation remarquable, peut-être la plus élevée des temps géologiques. Au Cénomanien Moyen, les Sables de Vierzon font place aux **Marnes à Ostracées**, avec une accumulation remarquable d'huitres fossiles.

Avec la grande transgression du Crétacé supérieur, la sédimentation crayeuse amorcée au Cénomanien se poursuit jusqu'au Campanien supérieur. Le Sancerrois fait alors un adieu à la mer après la régression de la fin du Campanien. En main endroits du Sancerrois, les formations du Crétacé évoquées ci-dessus, qui parfois se succèdent en quelques dizaines de mètres, sont recouverts par les argiles à silex solifluées sur les pentes, en particulier à l'est du piton de Sancerre ou de l'Orme-au-Loup. L'observation de ces affleurements nécessite donc patience et attention.



Les principaux fossés d'effondrement du rift Ouest-Européen ouvert sur le pourtour de l'arc alpin (Nehlig *et al.*, 2001).

L'ère tertiaire

À l'ère tertiaire, sous un climat chaud et encore tropical, ces assises crayeuses du Crétacé supérieur vont subir une importante érosion entrainant la formation de complexes résiduels à silex (colluvions) au cours de l'Éocène. Les dépôts calcaires peu à peu se dissolvent, en abandonnant des résidus plus ou moins argileux (on parle d'argiles à silex ou chailles). Les sables à silex qui en résultent vont alimenter les alluvions des principales rivières solognotes, le Cosson, le Beuvron et la Sauldre. Un important fleuve éocène, une pré-Loire emprunte alors l'actuel cours de la Loire en amont de Sancerre et poursuit son chemin vers la Manche (en attestent notamment des dépôts du côté de Cosne-sur-Loire). Si plusieurs

phases de cuirassement peuvent être distinguées, la plus importante s'est incontestablement produite à la fin de l'Éocène, sous un climat tropical (vers 35 Ma), comme en témoignent les poudingues ou conglomérats de silex très résistants qui couronnent Sancerre et l'Orme-au-Loup. Au cours de l'Oligocène (33,9-23 Ma), l'orogénèse alpine a pour conséquence l'amorce de la formation de tout un système de fossés d'effondrement (grabens) traversant l'Europe occidentale, depuis la Méditerranée jusqu'à la mer du Nord (Rift Ouest-Européen), notamment le graben de la Pré-Loire.

Les différents affleurements crétacés des versants de l'Orme-au-Loup et de Sancerre sont eux aussi couverts de débris ou colluvions à silex provenant des conglomérats à ciment siliceux sommitaux. À gauche du chemin, le vignoble des Implipeaux, à droite, les quartiers des Baconets, des Palots et des Belles Dames.

Un dernier rejet de la faille de Sancerre

Un dernier épisode majeur de l'histoire géologique du vignoble sancerrois intervient tardivement. Au Miocène supérieur (11 à 5,3 Ma), une nouvelle compression alpine s'exerce sur l'ensemble de la région. Cette déformation, qui affecte également tout le pourtour du Massif central, induit un rejeu du complexe jeu de failles de direction méridienne au nombre desquelles figurent les failles de Sancerre et de Thauvenay. S'ensuit l'abaissement du bloc bourguignon oriental par rapport au sous-bloc biturige occidental qui donneront naissance au relief sancerrois actuel et sa dernière forme au grabren dans lequel coule lè Loire. Le rejet atteint par endroit 150 m et la cassure de Sancerre constitue le plus remarquable relief de faille de l'ensemble du Bassin Parisien. La faille de Sancerre met ainsi en contact à l'ouest les terrains calcaires du Jurassique Supérieur et à l'est les terrains crétacés et tertiaires, argilo-sableux et argilo-siliceux. Si, originellement, il existait un dénivellement entre les deux lèvres de la faille de Sancerre, la lèvre occidentale dominant la lèvre orientale, l'érosion a fait son œuvre. Des cours d'eau subordonnés à la Loire ont fait disparaître par érosion régressive le talus originel et les sédiments meubles infra-crétacés et ont ainsi dessiné les collines, vallons anaclinaux et cirques actuels. Ce travail – en cours – s'est poursuivi avec la circulation des eaux en profondeur en raison de la perméabilité du sous-sol. La vallée de la Colette – parfois qualifiée de ***cluse*** – qui commence à Chavignol et par Saint-Satur rejoint la Loire est un témoignage éloquent du processus qui a donné naissance au paysage actuel. La dureté des conglomérats à silex du compartiment oriental, pourtant abaissé, relativement aux Calcaires du compartiment occidental, explique par ailleurs les reliefs de Sancerre et de l'Orme-au-Loup. La morphologie de ces accidents de relief correspond à une ***inversion de relief***. Le compartiment occidental est quant à lui marqué par la cuesta modelée dans les calcaires dur du Tithonien et dont le revers plonge faiblement mais de manière régulière sous les formations du Crétacé Inférieur (Hauterivien mais surtout Barrémien) sur lesquelles s'étend le Pays Fort. Le talus de cette cuesta est constitué de marnes kimméridgienne sur lesquels ont été distingués les crus historiques du Sancerrois.

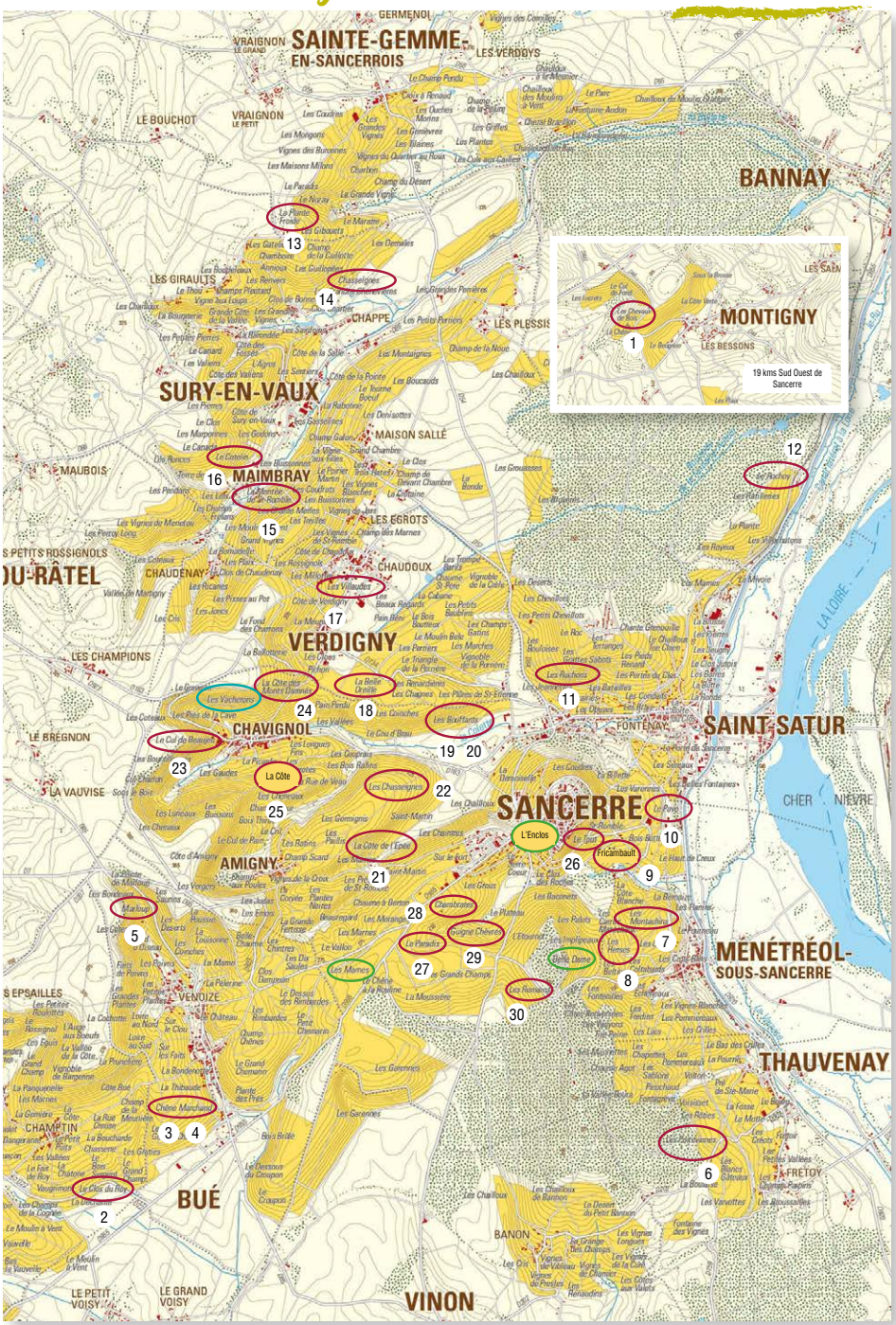
Au quaternaire, lors des périodes de glaciation, en particulier au cours des glaciation de Mindel entre -650 000 et -350 000 ans et de Riss, entre -325 000 et -130 000 ans (Tissoux et al. 2013), des vents puissants vont patiemment éroder les reliefs sancerrois couronnés par les formations tertiaires continentales détritiques, et ainsi alimenter en « sables à silex » les alluvions des rivières qui trouvent naissance au voisinage immédiat du Sancerrois comme la Nère ou les Sauldres. Ces dépôts éoliens quaternaires des rivières du Pays Fort et de Sologne constituent ainsi un rare exemple de système éolien périglaciaire fossile loin des marges des grands inlandsis. La toundra sancerroise, balayée par des vents catabatiques descendant des glaciers alpins, se trouvait alors à la charnière entre le domaine nord- européen sous influence du pergélisol continu et la ceinture semi-aride/aride à gel saisonnier du sud de l'Europe. La gélifraction (ou cryoclastie) intense lors

Vue rapprochée des poches de cryoturbation (cliché de Patrick Dorléans).

de ces périodes glaciaires a par ailleurs entrainé le colluvionnement d'éclats de silex sur les versants à l'est de la faille de Sancerre, notamment ceux de l'Orme-au-Loup et de la Pierre Goupilière. On note à certains endroits, notamment dans d'anciennes carrières à l'est du bois des Garennes ou en contrebas des vignes des Trombochards sur la commune de Veaugues (hameau des Brosses), la formation de grèzes calcaires. Celles-ci résultent de coulées successives de pierrailles mêlées de neige, lors de dégels printaniers, plus ou moins consolidées ultérieurement par des circulations d'eaux, et reposent sur un substrat cryoturbé. Le litage des dépôts semble confirmer le caractère cyclique – sans doute saisonnier – de ces phénomènes dits de solifluxion. Plus d'une dizaine de molaires de mammouth datant de ces périodes de glaciation ont été découvertes à la drague Weldin à Ménétréol, contemporaines des premières populations préhistoriques de chasseurs-cueilleurs ayant parcouru le Sancerrois. D'autres molaires ont été recensées, l'une découverte lors de travaux sur les digues de Sort (Boulleret), et trois autres molaires à la drague de Boisgibault (commune de Tracy-sur-Loire).

De récentes tranchées au pied ouest du piton de Sancerre ont offert l'opportunité d'observer les poches de cryoturbation successives ayant affecté le paléosol (ici des calcaires crayeux de Bourges) au cours des glaciations du Quaternaire, formant de complexes et élégantes volutes (cliché de Patrick Dorléans).

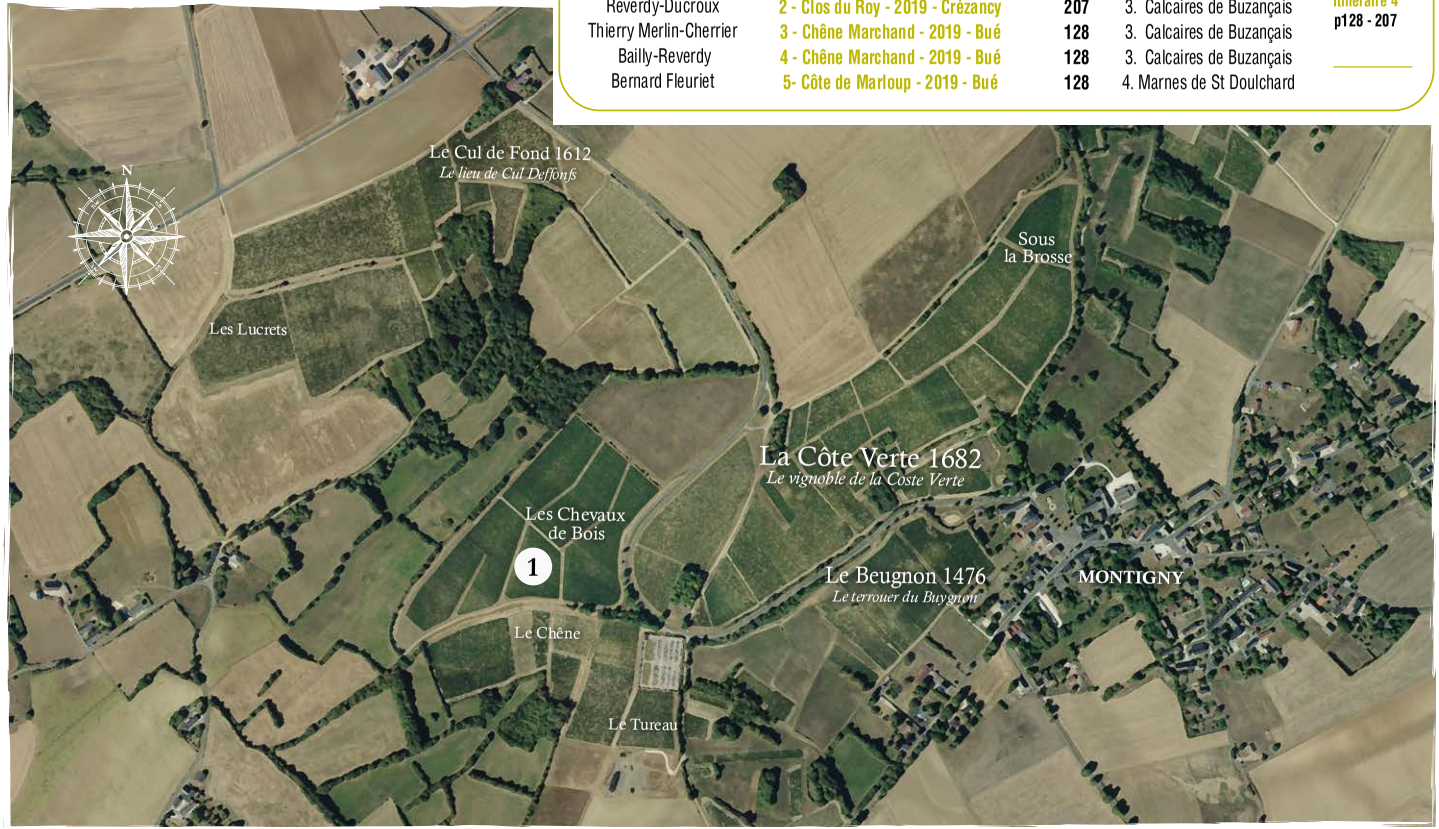
Parcours de dégustation : les lieux-dits


SAINTE-GEMME-EN-SANCERROIS
GERMENOI
VRAIGNON LE GRAND
VRAIGNON LE PETIT
LES VERDOYS
LE BOUCHOT
BANNAY
LES GIRAULTS
CHAPPE
LES PLESSIS
SURY-EN-VAUX
MAISON SALLÉ
MAUBOIS
MAIMBRAY
LES EGROTS
LES PETITS ROSSIGNOLS
DU-RÂTEL
CHAUDENAY
CHAUDOUX
VERDIGNY
LES CHAMPIONS
LE BREGNON
CHAVIGNOL
LA VAUVISE
FONTENAY
SAINT-SATUR
CHER
NIÈVRE
SANCERRE
AMIGNY
MENÉTRÉOL-SOUS-SANCERRE
VENOIZE
THAUVENAY
CHAMPTIN
BUÉ
FRETOY
BANON
VINON
LE PETIT VOISY
LE GRAND VOISY
MONTIGNY
LES BESSONS
19 kms Sud Ouest de Sancerre
La Côte
L'Enclos
Fricambault
Chasseignes
Chavignol
Les Mames
Belle Dame
Les Romains
Les Belles Vignes
Chêne Marchand
Le Clos du Roi
Marlous
Les Vachenons
Les Rochons
Les Boucauds
Les Villaudes
Les Chasseignes
Les Boucauds
Les Rochons
Les Belles Vignes
Les Romains
Les Mames
Les Chasseignes
Les Vachenons
Les Villaudes
Les Rochons
Les Boucauds
Les Chasseignes
Les Mames
Les Romains
Les Belles Vignes
Les Rochons

Série 1 : Montigny - Bué - Crézancy

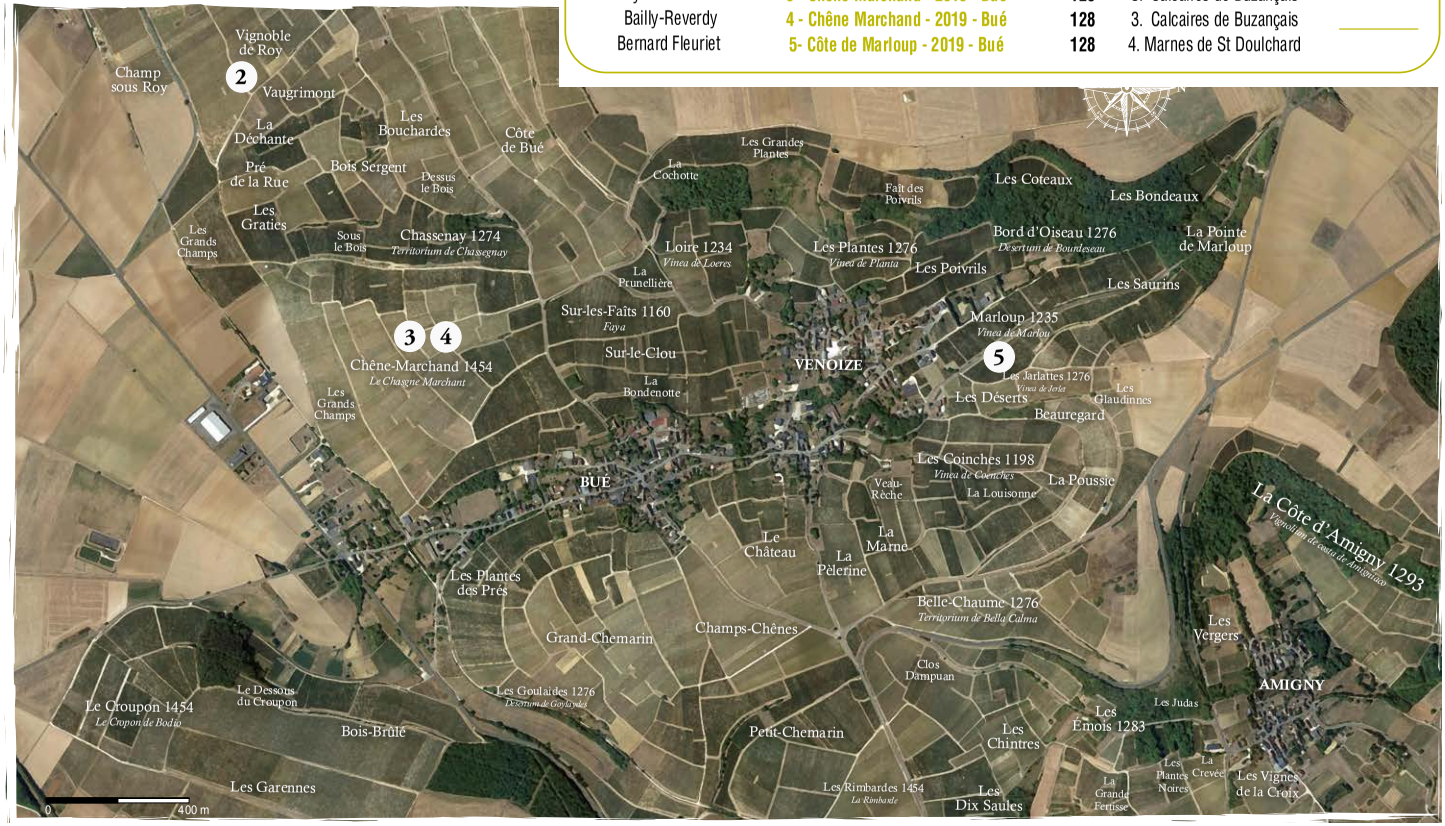
Présentation de la géologie du vignoble
Sancerrois M. Boulay Thibaut

Vignerons et leurs Domaines	Sens de dégustation, Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Géologie Paléoparc p.39	Les terroirs Sancerrois Thibaut Boulay
Henry Natter	1 - Les Chevaux de bois - 2020 - Montigny	126	4. Marnes de St Doulchard	Itinéraire 4 p128 - 207
Reverdy-Ducroux	2 - Clos du Roy - 2019 - Crézancy	207	3. Calcaires de Buzançais	
Thierry Merlin-Cherrier	3 - Chêne Marchand - 2019 - Bué	128	3. Calcaires de Buzançais	
Bailly-Reverdy	4 - Chêne Marchand - 2019 - Bué	128	3. Calcaires de Buzançais	
Bernard Fleuriet	5- Côte de Marloup - 2019 - Bué	128	4. Marnes de St Doulchard	



LES CLIMATS DE SANCERRE, LEURS GÉOLOGIES, LEURS LIEUX-DITS ET LES CUVÉES QUI EN DÉCOULENT

Vignerons et leurs Domaines	Sens de dégustation, Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Géologie Paléoparc p.39	Les terroirs Sancerrois Thibaut Boulay
Henry Natter	1 - Les Chevaux de bois - 2020 - Montigny	126	4. Marnes de St Doulchard	Itinéraire 4 p128 - 207
Reverdy-Ducroux	2 - Clos du Roy - 2019 - Crézancy	207	3. Calcaires de Buzançais	
Thierry Merlin-Cherrier	3 - Chêne Marchand - 2019 - Bué	128	3. Calcaires de Buzançais	
Bailly-Reverdy	4 - Chêne Marchand - 2019 - Bué	128	3. Calcaires de Buzançais	
Bernard Fleuriet	5- Côte de Marloup - 2019 - Bué	128	4. Marnes de St Doulchard	



Fiche de dégustation

1

Domaine Henry Natter
Place de l'Eglise
18250 Montigny

Tél : 02 48 69 58 85
info@henrynatter.com

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Les Chevaux de Bois 2020

Caractéristique :

Jadis, notre colline fût le théâtre du conflit gallo-romain. Ce lieu-dit, Les Cheveaux de Bois, évoque encore cette ancienne ruse militaire et nous offre aujourd'hui un magnique panorama et cette cuvée à la typicité prononcée

Village de Montigny, porte Sud-Ouest du Sancerrois. Terres argilo-calcaires. Selection uniquement parcellaire sur un ancien lieu-dit Les Cheveaux de Bois.

Plantations suivant le cahier des charges drastique de l'AOC Sancerre. Densité : 8000 pieds/ha. Travail dans le respect de la plante et du sol, 0% désherbant. 100 % désherbage mécanique. Utilisation de fumures organiques. Les produits utilisés sont certifiés biologiques. Vinifications : Fermentations sous températures dirigées. Elevage en cuve inox.

Robe jaune pâle. Nez pur. En bouche, c'est un vin à la fraîcheur et à la minéralité marquées. Notes fruitées et agrumes. Jolie tension s'épanouissant sur une belle longueur. Finale iodée.

Une cuvée authentique à l'expression caractéristique. Sa finesse et sa fraîcheur lui permettent d'être appréciée en apéritif, avec un plateau de fruits de mer, des poissons mais aussi avec la cuisine du monde relevée d'épices.

note

Fiche de dégustation

2

Domaine Reverdy-Ducroux
20 Rue du Pressoir
18300 Verdigny

Tél : 02 48 79 31 33
info@reverdy-ducroux.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Clos du Roy 2019

Caractéristique :

Ce Sancerre blanc provient des parcelles du lieu-dit "Clos du Roy". Ce coteau aurait été nominé par le Duc Sully pour le roi Henri IV. De ce coteau en Caillottes (calcaire) à 265m d'altitude au sud du sancerrois, près du village de Champtin, en sort un vin fruité d'une finesse exceptionnelle.

L'encépagement en Sauvignon blanc date de 1975 à 7 500 pieds/ha. Taillé en guyot Poussard en culture raisonnée, le binage est pratiqué afin de lutter contre la concurrence des herbes adventices. La vendange est choisie dorée, à maturité, puis égrappée et préssée délicatement par nos pressoirs de dernière génération. Le moût est débourbé : limpide, suivi de sa fermentation en cuve béton en levures neutres. Après une élevage sur lie fine, ce vin est filtré et mis en bouteille, bouché sous vide en bouchon de liège naturel.

Robe jaune argentée éclatante, bouquet intense d'agrumes et de fruits jaunes. Attaque souple en bouche généreuse fruitée et élégante. Joli en début de repas, servi à 12°C avec les entrées de légumes, les poissons en sauce, les coquillages et crustacés.

A déguster dans les 5 ans, les arômes de fruits mûrs s'intensifiant après…

note

Fiche de dégustation

3

Domaine Thierry Merlin
43 rue Saint Vincent
18300 Bué

Tél : 02 48 54 06 31
thierry.merlin-cherrier@wanadoo.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Chêne Marchand 2019

Caractéristique :

Sol caillotes, âge moyen des vignes : 15 ans. Le Grand Chemarin est élevé à 50% en futs de chêne, durant 12 mois, puis repose en cuve 6 à 12 mois après assemblage.

Le terroir de Grand Chemarin composé essentiellement d'argile et de calcaire apporte tension, richesse et élégance. Afin de sublimer ces qualités, la vinification est particulièrement soignée. L'élevage en fûts de chêne complexifie le bouquet aromatique et ajoute une belle rondeur en bouche.

Premier nez sur fruits mûrs (abricot, mirabelle) puis viennent les notes d'agrumes confits (citron). Belle onctuosité en bouche soutenue par une tension bien placée.

note

Fiche de dégustation

4

Domaine Mercy-Dieu
Bailly-Reverdy
20 Rue du Pressoir
18300 Verdigny

Tél : 02 48 54 18 38
contact@bailly-reverdy.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Chêne Marchand 2019

Caractéristique :

Sols : calcaires oxfordiens, Vinification après une récolte manuelle et un tri à la vigne, les raisins sont emmenés et chargés entiers dans le pressoir pneumatique. Un débourbage à froid précède la mise en fermentation indigène et l'élevage durant 12 mois, en fûts de chêne de 500 litres.

Très belle robe brillante d'un jaune clair aux reflets vert pâle. Très beau nez complexe et délicat, à la fois fruité (agrumes), floral (lilas, chèvrefeuille) et légèrement boisé. Une belle fraicheur en bouche suivie d'une très belle intensité aromatique. Un vin avec une très belle matière, de la présence. Une très belle structure où l'élevage en bois apporte des notes supplémentaires toastées et briochées mais elles ne dominent pas et s'intègrent pleinement aux arômes typiques du terroir. Très belle finale. Ne pas hésiter à le carafer pour exhaler tous ses arômes. * *Commentaires de dégustation de Jean-Christophe POUTEAU, Sommelier[1]Conseil-Caviste, Diplômé de l'université du vin de Suze la Rousse.

Potentiel de garde Notre Sancerre Blanc « Chêne Marchand » atteint sa plénitude après 2 à 4 ans.

note

Fiche de dégustation

5

Domaine Bernard Fleuriet et Fils
La Vauvise
18300 Menetou-Ratel

Tél : 02 48 79 34 09
fleuriet-vauvise@wanadoo.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Cote de Marloup 2019

Caractéristique :

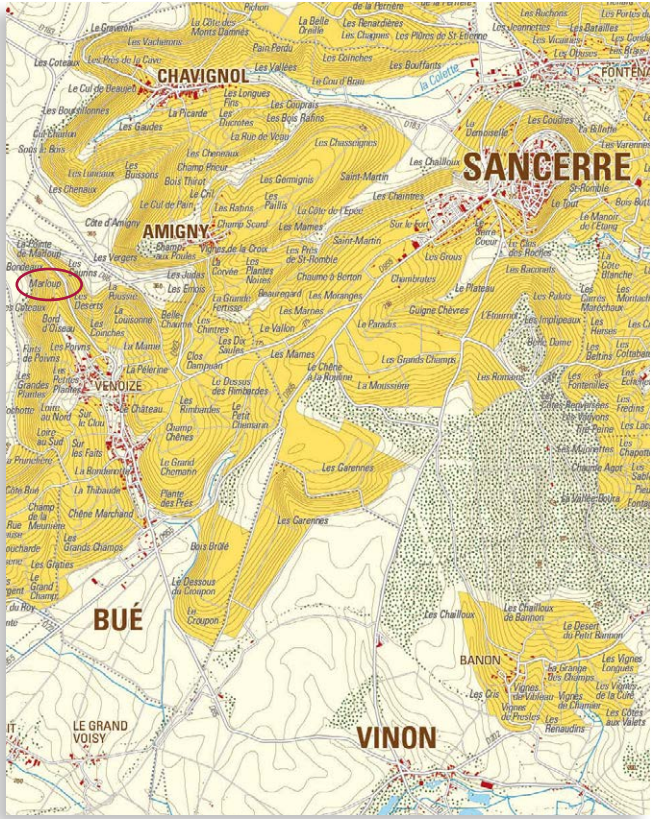
Terroir : Terres Blanches et sous-sol calcaire

Cépage : Sauvignon - Ages des vignes : 30 ans - Méthode de récolte : Manuelle - Rendement : 45hL/ha - Vinification : Elevage sur lies pendant 1 an en cuve béton ovoïde, puis 6 mois en cuve béton carrée.

Dégustation : Ce vin d'une grande minéralité est élégant et d'un bel équilibre. Le nez est floral et la longueur en bouche est délicate. Il est le compagnon idéal des fruits de mer et des poissons en sauce.

Mise en bouteilles : Avril 2021 - Alcool : 13% - Infos techniques : Aucun intrant ajouté durant la vinification et l'élevage. Vin sulfité à 3gr/HL au premier soutirage.

note

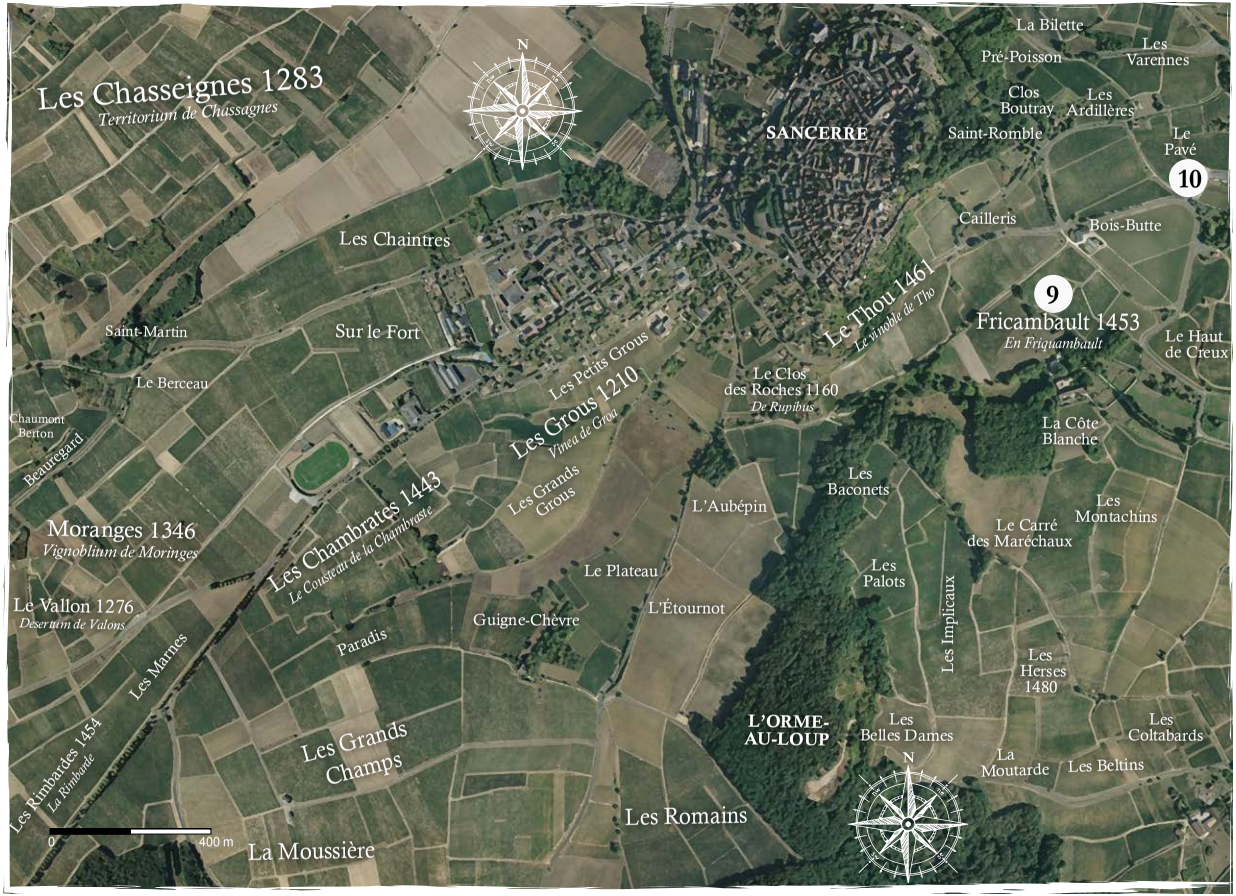


Série 2 : Thauvenay - Ménétréol-sous-Sancerre - Sancerre

Vignerons et leurs Domaines	Sens de dégustation, Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Géologie Paléoparc p.39	Les terroirs Sancerrois Thibaut Boulay
Serge Laloue	6-Les Poitevinnes - 2019	220	5. Calcaires de St-Martin d'Auxigny 6. Calcaires à oolithes ferrugineuses 5. Calcaires de St-Martin d'Auxigny	
Gitton Père & Fils	7-Les Montachins - 2019	226	8. Argiles barriolées 9. Sables fins de l'Albien 10. Argiles de Myennes	Itinéraire 8 p 221
Matthias Planchon	8-Les Herses 2019	85-226	11.Sables de la Puisaye 10. Argiles de Myennes 11.Sables de la Puisaye	
Vincent Grall	9-Fricambault - "Le Grall" 2020	86	6. Calcaires à oolithes ferrugineuses 7. Grès ferrugineux 8. Argiles bariolées	
Vacheron Père & Fils	10-Le Pavé 2019	79	10. Argiles de Myennes 11.Sables de la Puisaye 13. Sables verts	

Série 2 : Thauvenay - Ménétréol-sous-Sancerre - Sancerre

Suite



Fiche de dégustation

6

Domaine Serge Laloue
18300 Thauvenay

Tél :02 48 79 94 10
contact@serge-laloue.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Les Poitevinnes 2019

Caractéristique :

Terroir : Argilo-Calcaire, exposition : Sud-Est, Age des vignes : 38 ans, superficie : 0,60 ha, garde : 1 à 3 ans, elevage sur lies pendant 10 mois en œuf béton et amphore.

Depuis de nombreuses années, nos pratiques culturales évoluent dans le respect de l'environnement : travail des sols, pas d'herbicide, enherbement, confusion sexuelle… Et en 2020 nous avons été certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) par l'organisme Ecocert.

L'olfaction est intense dès l'ouverture, mêlant les notes de feuilles de tomates, d'épices et de citron vert. A l'aération, les odeurs de mandarine dominent avec en complément des notes crayeuses.

Bouche : Franche en attaque, la bouche est croquante, équilibrée par une belle fraîcheur. Les notes citronnées se confirment pour laisser place à des saveurs d'orange, de mandarine. La bouche est juteuse, fraîche. La mandarine confère l'amertume nécessaire pour assurer longueur et salinité.

Accord mets-vins : Tartare de daurade royale, Noix de ris de veau au gingembre.

note

Fiche de dégustation

7

Domaine Gitton Père et Fils
7 Chemin de Lavaud
18300 Ménétréol-sous-Sancerre

Tél : 06 37 44 91 24
chanel@gitton.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Les Montachins 2019

Caractéristique :

Terroir : Calcaire Portlandien
Superficie : 3,68 ha - Plantation : 1972 - 81 - 88 - Pente : 20 - 30 %
Altitude : 180-205 m - Exposition : Ouest

Vinification : Vendanges mécaniques, pressurage pneumatique des raisins, débourbage par le froid. Fermentation spontanée (levures indigènes). Elevage de 6 mois en cuve inox.

note

Fiche de dégustation

8

Domaine Matthias Planchon
Le Paradis - Route de Bourges
18300 SANCERRE

Tél : 06 47 48 63 97
planchonmatthias@orange.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Les Herses 2019

Caractéristique :

Vendange maitrisée, une vinification en cuve inox, et un élevage en barriques.

LES HERSES : terroir composé essentiellement d'un sol de silex.
Un blanc minéral, vif, tranchant.

note

Fiche de dégustation

9

Domaine Grall Vincent
149 Avenue Nationale
18300 Sancerre

Tél : 02 48 78 00 42
vincent.grall@wanadoo.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
"Le Grall" 2020

Caractéristique :

Cépage : Sauvignon Blanc - Sol : Argilo-silex et silex
Age des vignes : de 15 à 30 ans.

Vinification : Fermentation et élevage de 5 à 7 mois en cuve bois (2017) de 2 000 litres thermo-régulée. Production : 2500 bouteilles. Degré : 13 % VOL. Service : 10°C à 12°C.

Ce Sancerre blanc est issu d'une sélection de nos meilleures parcelles. C'est un vin de garde, riche et fin. Ce Sancerre est une gourmandise, la touche GRALL !

Vin à la robe or pâle et aux reflets dorés. Des notes de pamplemousses, d'abricots et d'ananas s'associent à des notes grillées pour former un agréable bouquet. Le vin est charnu avec des notes d'agrumes confits (signe d'une belle maturité du raisin). La structure densifie et enrichie la bouche. La finale massive laisse présager d'un bel avenir.

Accords : poissons en sauce, volailles à la crème, tarte tatin.

Récompenses : Guide Gilbert & Gaillard - 91/100 Or

note

Fiche de dégustation

10

Domaine Vacheron
1 Rue du Puits Poulton - BP49
18300 Sancerre

Tél : 02 48 54 09 93
vacheron.sa@orange.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Le Pavé 2019

Caractéristique :

Reflet jaune-vert, jambes longues et pirupeuses, fin et délicat. Arôme de fruit à chaire blanche. Puissant, intense et rond.

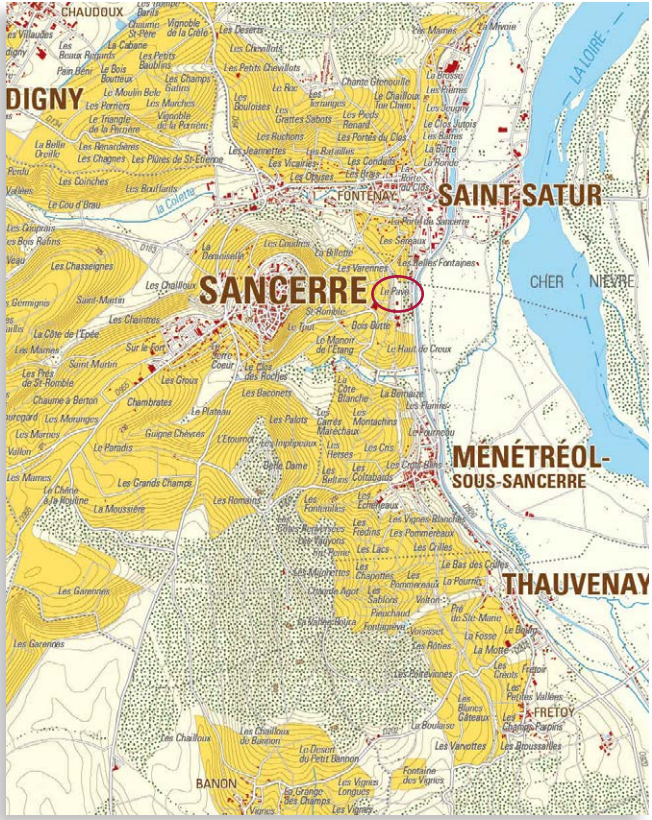
Accompagnement : Crustacés turbo Elkano, sashimi, poularde et fromages.

Nature du sol : Argile Crétacé Cénomanien, marnes et gaizes argilo-siliceux, 100 millions d'années. Exposition : Légère pente Est.

Vendangé à la main en caissettes de 20 kg. Pressé à basse pression et décanté à froid. Température de fermentation < à 20° centigrade. Elevé sur lies un an, en foudres de chêne de 35 hl.

Taille courte à 6 bourgeons. Eclaircissage de printemps et vendange verte fin août. Seul des produits autorisés en biodynamie certifiée sont utilisés (préparation, décoctions ou macérations d'orties, prêle, fougères, ect…). Nos vignes sont entièrement cultivées de manière organique par binage traditionnel en enherbement. Fumure compostée et dynamisée sur le Domaine par nos soins.

note



Série 3 : Bannay - Saint-Satur - Sainte-Gemme - Sury-en-Vaux - Maimbray

Présentation de la géologie du vignoble Sancerrois M. Boulay Thibaut

Vignerons et leurs Domaines	Sens de dégustation, Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Géologie Paléoparc p.39	Les terroirs Sancerrois Thibaut Boulay
Bourgeois	11-Les Ruchons - 2019	54	14. Marnes à ostracées	Itinéraire 1
Laporte	12-Le Rochoy - 2019	73	16. Dépôts à Silex Roulés	p.51
Domaine du Nozay	13-La Plante Froide - 2019	176	4. Marnes de St-Doulchard	Itinéraire 5
Claude Riffault	14-Les Chasseignes - 2019	158	5. Calcaires de St-Martin d'Auxigny	p.154
Julien & Clément Raimbault	15-La Montée de Saint Romble -2019	183	4. Marnes de St-Doulchard	Itinéraire 6 p.180

Série 3 : Bannay - Saint-Satur - Sainte-Gemme - Sury-en-Vaux - Maimbray

Suite

Fiche de dégustation

11

Domaine Famille Bourgeois
Chavignol
18300 Sancerre

Tél : 02 48 78 53 20
contact@famillebourgeois-sancerre.com

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Les Ruchons 2019

Caractéristique :

Vignes plantées en 1970 sur un terroir de silex de "Fontenay" situé dans le Nord de l'appelation Sancerre, cultivées sur une parcelle de 1ha03. Récolte à la main du raisin à parfaite maturité après dégustation des baies sur la parcelle.

Pressurage lent, 3h, suivi d'un débourbage à froid (8°C) pendant 3 jours. Fermentation alccolique de 3 à 4 semaines avec bâtonnage régulier, 1/3 des moûts fermente en cuves inox thermorégulées et 2/3 en barriques de chêne de 1 à 3 vins (600L).

1er soutirage pour le vin en cuves 5 à 15 jours après la fin de la fermentation. Le tiers en barriques reste sur lies totales de fermentation pendant 10 à 11 mois avec un bâtonnage jusqu'à Pâques. Elevage sur lies fines en cuves inox thermorégulées jusqu'à Noël suivant, avant la mise en bouteille et un repos de 10 mois dans nos caves.

Ce Sancerre blanc offre de nombreuses facettes et une structure à découvrir avec les grandes viandes blanches, les poissons nobles et les fromages affinés.

Œil doré et pâle, nez agrumes frais, orange mûre et des notes minérales (silex).Bouche : attaque fraîche et ample, bouche minérale s'ouvrant sur une finale longue et notes de pierre à fusil et de caramel.

note

Fiche de dégustation

12

Domaine Laporte
Chemin Crele
18300 Saint-Satur

Tél : 02 48 78 54 20
alexandre@laporte-sancerre.com

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Le Rochoy 2019

Caractéristique :

Le Rochoy est un coteau unique dans le Sancerrois. C'était autrefois une carrière gallo-romaine appelée "Rochetum". Les pierres de silex qui jonchent le sol accumulent la chaleur le jour et la restituent la nuit. Le sous-sol, composé de silex donne à cette cuvée toute sa minéralité. La maturation des raisins y est rapide et donne un Sancerre Blanc d'exception.

La récolte à la main préserve les raisins. Un pressoir pneumatique permet d'extraire doucement les jus. Les moûts sont ensuite débourbés naturellement grâce au froid. Puis, la fermentation alcoolique se déroule avec les levures naturelles du raisin à des températures comprises entre 15°C et 18°C pendant 15 jours environ. Ceci permet de conserver tous les arômes de fruits, et sa très belle minéralité liée au terroir. Les sédiments les plus gros sont éliminés et les plus fins sont conservés pour pratiquer le bâtonnage jusqu'à la mise en bouteille, ce qui donne de l'ampleur et du volume.

La robe se caractérise par sa couelur jaune pâle avec des reflets argentés. Le vin est cristallin et limpide. Le nez exprime de belles fleurs blanches et des fruits à chair jaune bien mûrs avec une pointe d'angélique (petit fruit confit). La bouche présente une belle fraîcheur très expressive et équilibrée. La minéralité du silex ressort avec un léger fumé en bouche. Le Rochoy développe une superbe ampleur et une étonnate générosité.

Accompagnement : poissons, crustacés nobles : papillotes de langouste aux trois agrumes, carpaccio de noix de Saint-Jacques…

note

Fiche de dégustation

13

Domaine du Nozay
Château du Nozay
18240 Sainte-Gemme en Sancerrois

Tél : 02 48 79 30 23
nozay@orange.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
La Plante Froide 2019

Caractéristique :

100% Sauvignon, le cépage par excellence au Domaine du Nozay
Terroir : Les marnes du kimméridgien. Ce terroir, très riche en fossiles coquilliers, présente la particularité de blanchir en séchant d'où son nom local de « terres blanches ». Cette couche est une succession d'épaisseurs très irrégulières de marnes entrecoupées de bancs calcaires. Restituer au terroir et à la vigne son potentiel d'auto-défense par la culture BIO et BIODYNAMIQUE.
Engrais verts dans les vignes pour favoriser un micro climat, propice à un bon état sanitaire de la vigne. La masse verte doit alors être délicatement retournée afin que toutes les vies invisibles, alors pourvues d'oxygène, puissent se développer jusqu'à la roche mère et ainsi accueillir et nourrir les racines de la vigne et pour le plus grand bien de la biomasse et de la vigne, telles sont les tâches prioritaires du Domaine du Nozay... Observer, réfléchir, agir, attendre.
Vinification & Elevage : Le raisin est issu exclusivement de ce parcellaire planté à la fin des années 80. Pour cette cuvée nous effectuons la vinification dans des cuves inox en forme de fût créant son propre vortex naturel pour que celle-ci dure le plus longtemps possible, ni levures, ni additifs superflus, ni thermorégulation, ni collage et ni filtration. Que le temps fasse son oeuvre en étant malgré tout, surveillée de près.
La cuvée « La Plante Froide » peut exprimer ainsi la fraîcheur et la vivacité de ses vieilles vignes et de son terroir par une vinification naturelle et vivante.
Dégustation : Une robe jaune dorée, très lumineuse qui va permettre l'éblouissement de notre palais et libérera toute sa longueur, son acidité souple et sa structure tanique.
Un nez qui se retrouve sur sa fleur blanche et agrume relevé très légèrement par le coté salin du bois. En bouche on retrouve des saveurs de poire, son gras, son fruit exotique une concentration et une acidité équilibré.
C'est un vin d'une grande finesse et qui vous plaira par sa puissance.
Accords Mets & Vins : Il se déguste à l'apéritif ou en accompagnement de hors-d'oeuvre, charcuteries, coquillages, crustacés, poissons grillés ou en sauce et fromages de chèvre (crottin de Chavignol).
Température de service : 10 à 12°C en apéritif ou pour la dégustation et 12 à 14°C en accompagnement de mets.

note

Fiche de dégustation

14

Riffault Claude SCEV
Maison Salle
18300 Sury-en-Vaux

Tél : 02 48 79 38 22
claude.riffault@wanadoo.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Les Chasseignes 2019

Caractéristique :

Ce lieu-dit se situe au Nord-Est du village de Sury-en-Vaux. D'une surface totale de 26 ha, le sol est calcaire en partie moyenne et haute (caillotes) et plus sédimentaire dans la partie basse.

L'argile est fine du pied de côte jusqu'en haut du lieu-dit. L'orientation est Sud-Est et l'altitude de 220 à 290 mètres, secteur bien exposé et très ventilé sans excès de chaleur en été.

Nous cultivons en bio et biodynamie certifiée 3 ha sur ce lieu-dit. Vendange manuelle, tri, pressurage long,FA et élevage en foudres et fûts durant 12 mois. Une mise en masse en cuves de 3 à 6 mois termine l'élevage.

note

Fiche de dégustation

Domaine du Pré Semelé
Julien et Clément Raimbault
Maimbray - 18300 Sury-En-Vaux

Tél : 02 48 79 33 50
sancerre@rjcraimbault.com

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc 2020
La Montée de Saint Romble

Caractéristique :

Vignes âgées de 60 ans, plantées sur un coteau de marnes kimméridgiennes exposées Nord Ouest.

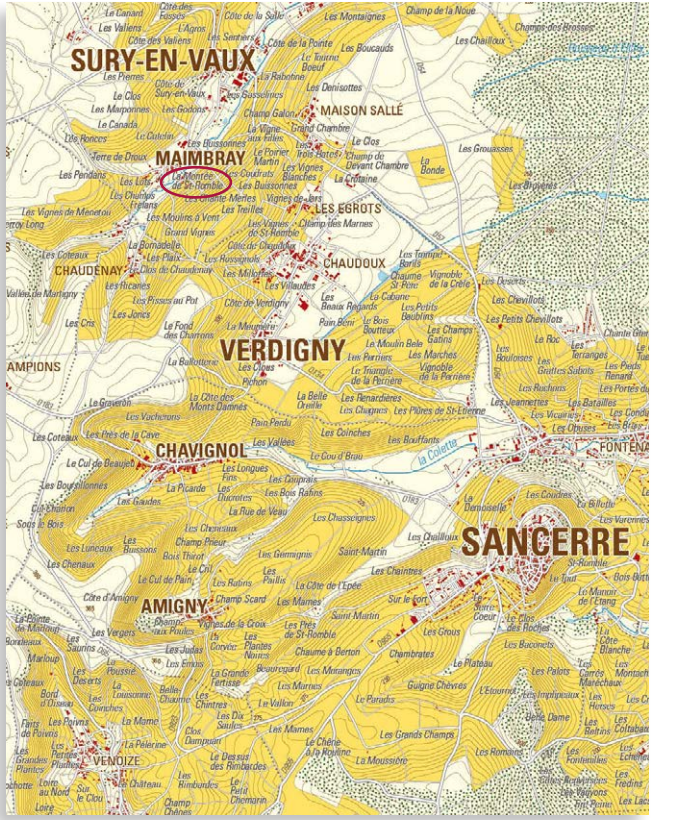
Vendanges manuelles en caisses de 25 kg avec tri.

Pressurage de 4h30

Pas de sulfitage et débourbage après 48 h a froid.

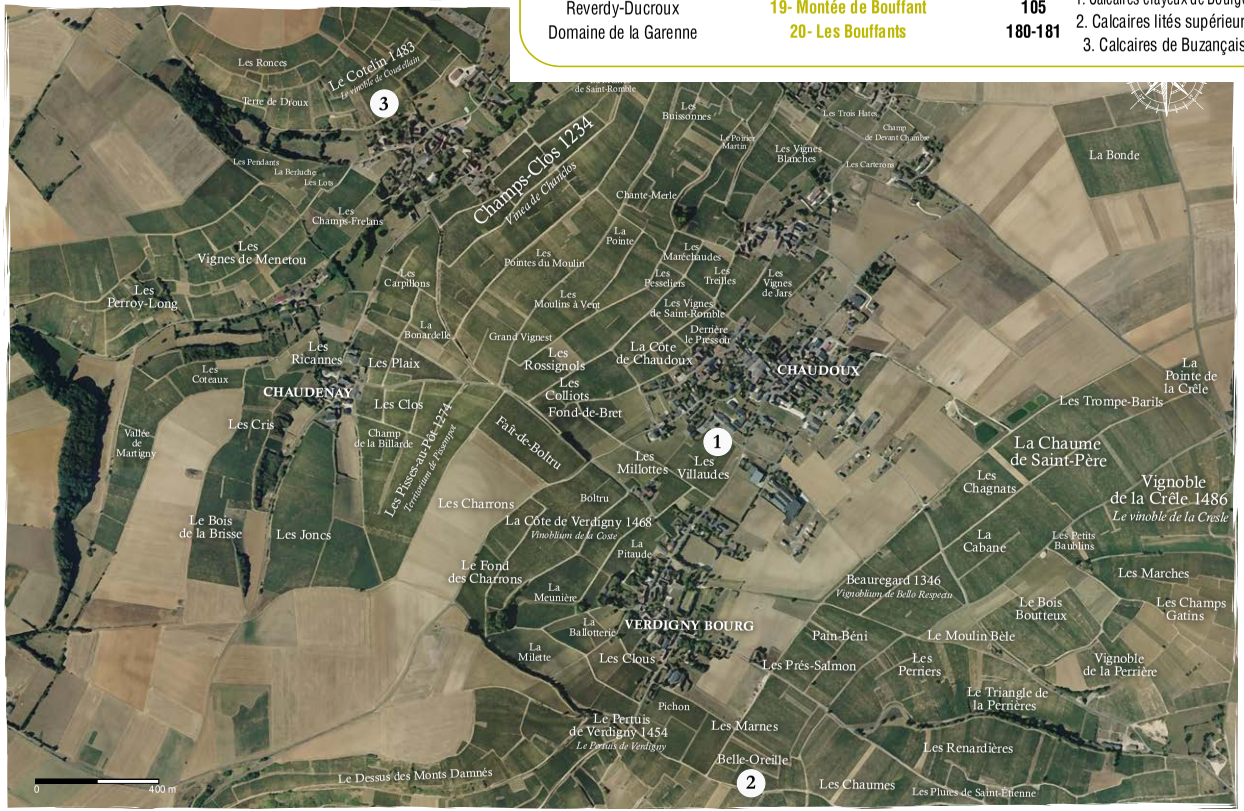
Fermentation et élevage en foudre de 20 hl et demi muids pendant 18 mois sur lies fine sans batonnage. Mise en masse pendant 6 mois et mise en bouteille sans collage ni filtration.

note



Série 4 : Maimbray – Verdigny – Sancerre

Vignerons et leurs Domaines	Sens de dégustation, Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Géologie Paléoparc p.39	Les terroirs Sancerrois Thibaut Boulay
Reverdy Nicolas et Pascal Jean-Marie Reverdy Marius Tabordet	**16- Le Cotelin - Les Anges Lots** **17-Les Villaudes** **18-La Belle-Oreille**	**180** **181** **105**	4. Marnes de St-Doulchard 6. Calcaires à oolithes ferrugineuses 3. Calcaires de Buzançais	**Itinéraire 6** **p180**
Reverdy-Ducroux Domaine de la Garenne	**19- Montée de Bouffant** **20- Les Bouffants**	**105** **180-181**	1. Calcaires crayeux de Bourges 2. Calcaires lités supérieurs 3. Calcaires de Buzançais	**Itinéraire 3** **p105**



Fiche de dégustation

16

Domaine Pascal et Nicolas Reverdy
Maimbray
18300 Sury-en-Vaux

Tél : 02 48 79 37 31
reverdypn@wanadoo.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
les Anges Lots 2019

Caractéristique :

Assemblage de parcelles à Maimbray sur un même terroir, argilo calcaire, marne datant du kimméridgien, parcelles situées à mi-pente.

- Parcelle au Cotelin datant de 1947
- Parcelle les Lots datant de 1936

Selection massale - Vendanges manuelles - Vinification et élevage en cuve tronconique bois - Elevage sur lie pendant 1 an.

note

Fiche de dégustation

17

Domaine Jean-Marie REVERDY & Fils
8 Route de Chaudenay
18300 Verdigny

Tél : 02 48 79 30 84
domaine@lavillaudiere.com

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Les Villaudes 2019

Caractéristique :

Un blanc de la prestigieuse Côte de Verdigny. Les vignes exposées Sud-Est plantées en 1979 bénéficient d'un ensoleillement optimal. Une situation que tempère un sol argileux, qui reste plus frais en été après avoir retenu l'eau toute l'année et permet une maturation en stress hydrique modéré. Certifié haute valeur environnementale (HVE) de niveau 3 au domaine, le travail régulier des sols, les méthodes culturales précises et respectueuses du terroir et de la plante permet au cépage Sauvignon de livrer toute l'expression singulière d'un grand Sancerre. De là découle bien sûr cet équilibre parfait entre un fruit idéalement mûr et généreux et une fraîcheur minérale et iodée tirée du terroir.

Au nez la cuvée Les Villaudes est un vin particulièrement fin et subtil tout en délicatesse, le terroir nous fait cadeau d'une compléxité folle avec des notes de verveine, de pomme verte mêlée à une pointe d'exotisme (ananas, pamplemousse). La bouche est très fraîche à l'attaque avec une acidité très verticale qui est la colonne vertébrale du vin. C'est un grand Sancerre qui se dévoile peu à peu lors de la dégustation et laisse place à une minéralité unique.

L'accord met vin n'est pas anodin. Un mariage réussi transforme le repas en véritable moment de plaisir et de convivialité. Servi entre 10 et 12 degrés, ce vin de caractère vous accompagnera lors d'un dîner raffiné. Superbe avec des langoustines, un brochet poché au beurre blanc ou une poularde de Bresse et sauce aux morilles.

note

Fiche de dégustation

18

Domaine Marius Tabordet
52 Rue du Carroir Perrin
18300 Verdigny

Tél : 02 48 79 34 01

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Belle Oreille 2019

Caractéristique :

La parcelle est située sur la partie sud de la commune de Verdigny et regarde les villages de Chavignol et Amingny. Elle est composée de grosses pierres calcaire-sappelées aussi calcaire Oxfordien.

note

Fiche de dégustation

19

Domaine Reverdy-Ducroux
20 Rue du Pressoir
18300 Verdigny

Tél : 02 48 79 31 33
info@reverdy-ducroux.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Montée de Bouffant 2019

Caractéristique :

Ce Sancerre Blanc "Montée de Bouffant" provient du versant abrupt calcaire à 240 m d'altitude au-dessus de Chavignol dit "Bouffants" dont l'exposition Sud permet une bonne concentration des raisins.

Parmi les plus vieux encépagements du domaine en Sauvignon blanc à 7 500 pieds. Taillé en guyot simple et conduit en culture raisonnée avec un rendement sous 50 hl/ha. Vendange choisie à maturité, égrappée et pressée délicatement par nos pressoirs de dernières génération.

Après un débourbage serré, la fermentation s'effectue en fûts (1/3 neufs) par des levures neutres, suivi de l'élevage en barriques de 10 mois, et mis en bouteille après une filtration.

Couleur jaune dorée claire, bouquet fruité et floral mêlé de notes empyreumatiques (vanillées) discrètes. Bien équilibré, l'ensoleillement des raisins se manifeste par une belle richesse en bouche avec une finale minérale caractéristique du terroir de Sancerre.

Servi à 12°C avec les viandes blanches en sauce crème (ris de veau) et/ou champignons, les crustacés, les poissons, les escargots ou le foie gras, et contrairement aux us et coutumes : idéal avec les plus beaux plateaux de fromages.

note

Fiche de dégustation

20

Domaine de la Garenne

1 Route Saint Vincent
18300 Verdigny

Tél : 02 48 79 35 79

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Les Bouffants 2019

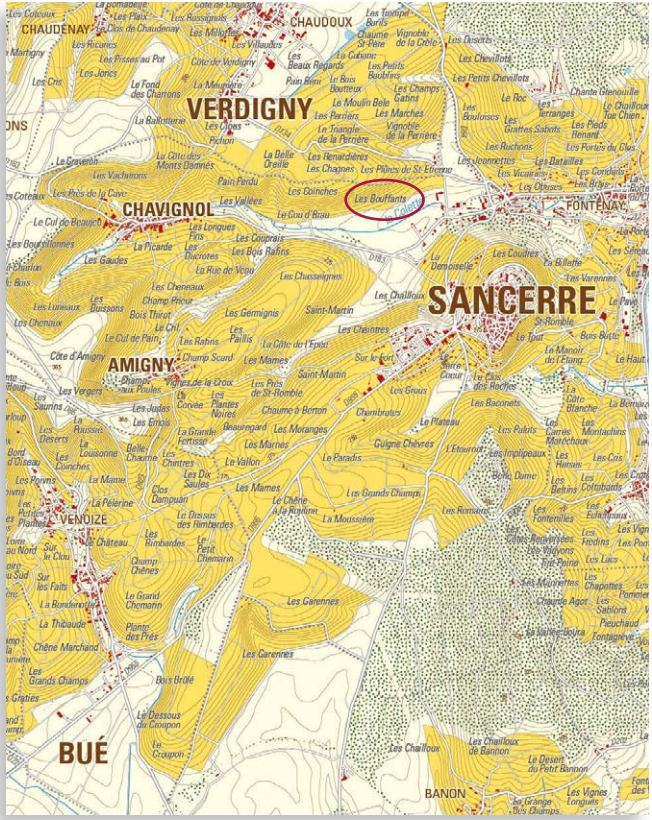
Caractéristique :

Les Bouffants est un lieu-dit de calcaires tendres, des "griottes" selon le terme sancerrois.

Des senteurs de pamplemousse ouvrent l'olfaction, vite relayées par des notes sucrées (fleurs mellifières, confiseries à l'anis et à la noix de coco).

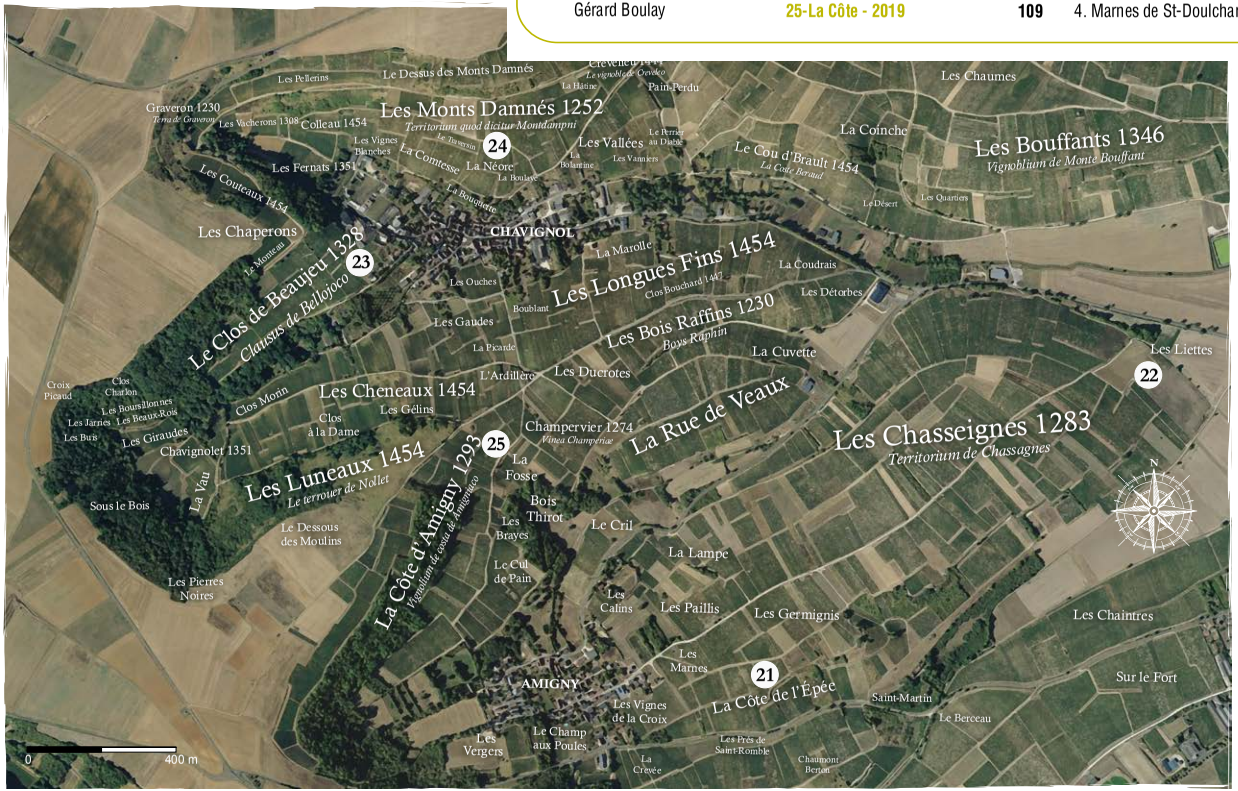
Souple en attaque, le palais développe une belle acidité qui lui confère un élan de nervosité et de la tenue

note



Série 5 : Amigny - Chavignol

Vignerons et leurs Domaines	Sens de dégustation, Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Géologie Paléoparc p.39	Les terroirs Sancerrois Thibaut Boulay
Thibauld Denizot	21-Côté de l'épee - Damoclès - 2019	105-136	3. Calcaires de Buzançais	
Domaine Fouassier	22-Les Chasseignes	105	3. Calcaires de Buzançais	Itinéraire 3
Gérard Boulay	23-Clos de Beaujeu - 2019	101-111	4. Marnes de St-Doulchard	p104
Gérard Boulay	24-Monts Damnés - 2019	106	4. Marnes de St-Doulchard	
Gérard Boulay	25-La Côte - 2019	109	4. Marnes de St-Doulchard	



Fiche de dégustation

21

Domaine Denizot
20 Route de Sancerre
18300 Verdigny

Tél : 06 82 15 70 37
sancerre@domaine-denizot.com

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc "Damoclès"
La côte de l'épée 2019

Caractéristique :

DAMOCLES est née d'une envie d'isoler un terroir particulier en l'occurrence La Côte de l'Epée sur le village d'Amigny. Ce terroir fait partie des lieux dits emblématiques de l'appellation Sancerre. Un soin et une attention particulière à la vigne sont apportés tout au long de l'année. Dès l'arrivée en cave cette attention particulière s'intensifie avec une fermentation et un élevage sous bois.

Le choix des demi-muids Atelier Centre France de 600 litres met en lumière la finesse, l'élégance et la pureté minérale apportée par la Côte de l'épee. Ces fûts cerclés à la vapeur et doté d'un bois au grain fin soulignera cet esprit de tension à la dégustation, en laissant s'exprimer le terroir.

DAMOCLES se veut l'aboutissement de 10 ans de travail acharné aux vignes afin d'approcher à l'idéologie et l'état d'esprit qui m'anime. Damoclès est un vin d'une tension particulière et d'un volume de bouche ciselé et cristallin.

note

Fiche de dégustation

22

Domaine Fouassier
180 Avenue de Verdun
18300 Sancerre

Tél : 02 48 54 02 34
contact@fouassier.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Les Chasseignes 2019

Caractéristique :

Plateau et flanc de coteaux exposés au sud. Géologie : Majorité de calcaires de Buzançais sur Kimméridgien Inférieur (60%) et calcaires lités supérieux sur Oxfordien Supérieur (40%).

Les vignes sont taillées en Guyot simple. Le vignoble est cultivé selon les méthodes de l'agriculture biologique et de la biodynamie. Certifié depuis le millésime 2012. Entre 7000 et 8500 pieds à l'hectare, Les Chasseignes est élaboré à partir de vignes de 30 à 45 ans. Rendement moyen : 40 hl/ha. La vendange est éraflée puis acheminée au pressoir pneumatique par des tapis, pour la respecter au maximum.

Vinification naturelle, fermentation en levures indigènes. Les travaux en cave se font au rythme du calendrier lunaire. Nez assez discret, hésitant entre fruit mûre et la caillasse. Bouche droite, élancée, avec une matière mûre, impétueuse et une finale savoureuse, fraîche et intense.

note

Fiche de dégustation

23

Domaine Gérard Boulay
Chavignol
18300 Sancerre

Tél : 02 48 54 36 37

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Clos de Beaujeu 2019

Caractéristique :

L'un des grands crus historiques de Chavignol. Les Boulay possèdent le tiers du Clos d'origine, exposé sud-sud-est. Dès les premières décennies du XIe s., la famille de Sully, seigneurs de Beaujeu, établis dans le Haut Berry vers le milieu du Xe s., se rendirent maîtres de cet important clos de vigne à Chavignol, délimité sous l'épiscopat de Géronce de Déols (914-948), qui produisait un vin blanc réputé. La famille de Sully vit, au XIIe s., quatre de ses fils prendre le siège épiscopal de Bourges et la renommée de ce vin de Chavignol est renforcée par les épiscopats d'Henri (1183-1199), créé cardinal par le pape Urbain III, de Simon (1218-1232), cardinal au titre de Sainte-Sabine sous Grégoire IX, de Jean (1261-1272) et de Guy (1276-1280) de Sully. Peu avant la guerre de Cent Ans, en 1328 puis 1337, le chapitre Saint-Étienne prit ces terres à bail, avant de devenir pleinement propriétaire de ce Clos de Beaujeu. Le clos, joyau du chapitre, demeura propriété des chanoines jusqu'à la révolution et son démembrement en plusieurs parcelles au moment de la vente des biens nationaux. Présentant une forte déclivité, ces vignes, assises sur les marnes kimméridgiennes, sont très difficile à cultiver, mais offrent des vins profonds et structurés, bâtis pour durer. Vendanges manuelles.

Vinification en cuve (en levures indigènes), élevage en fûts de 300 L sur lies fines sans bâtonnage, pas de fûts neufs. Âge moyen des vignes : 70 ans.

note

Fiche de dégustation

24

Domaine Gérard Boulay
Chavignol
18300 Sancerre

Tél : 02 48 54 36 37

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Monts Damnés 2019

Caractéristique :

Les Monts Damnés, comme l'antique Clos de Beaujeu ou la Côte d'Amigny, constituent un remarquable exemple d'un terroir mosaïque où les vignerons, génération après génération, ont distingué, en attribuant à chacune un nom bien particulier, des nuances d'expression, en des temps où la vinification séparée des parcelles n'était non pas une règle mais une nécessité. Ces marnes kimméridgiennes, de teinte bleutée, blanchissent au soleil, et reçoivent localement le nom de terres blanches (ou grosses terres, quand elles sont humides et collantes).

Comme dans le Clos de Beaujeu ou les vignes de la Côte, l'on y remarque la présence d'innombrables petites huîtres, Exogyra virgula (ou Nanogyra Striata), qui font aussi la fierté du vignoble chablisien. Gérard a commencé à cultiver le vignoble du Mont Damnés en 1982. Les terres blanches des Mont Damnés et son exposition plein sud en font l'un des sites les plus chauds de Chavignol. Vendanges manuelles. Vinification en cuve (levures indigènes), élevage en fûts de 300 L sur lies fines sans bâtonnage, pas de fûts neufs.

Âge moyen des vignes : 45 ans.

note

Fiche de dégustation

25

Domaine Gérard Boulay

Chavignol
18300 Sancerre

Tél : 02 48 54 36 37

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
La Côte 2019

Caractéristique :

Le vignoble de la Côte d'Amigny se démarque par une microtoponymie très riche. Comme dans les Monts Damnés et le Clos de Beaujeu, les vignerons du village ont très tôt différencié les parcelles de ce terroir kimméridgien. La Côte, de même que le Clos de Beaujeu, deux terroirs très marqué par l'argile, produisent des vins riches et gras, de longue garde. Lors de la plantation de sa vigne dans les marnes de la Côte, Gérard a découvert une vertèbre isolée d'une taille importante appartenant à un spécimen de pliosaure de plus de 10 mètres de longueur qui hantait la mer tropicale qui recouvrait alors le Sancerrois (ce qui en fait le reptile marin le plus grand recensé en région Centre-Val de Loire). Vendanges manuelles.

Vinification en cuve (levures indigènes), élevage en fûts de 300 L sur lies fines sans bâtonnage, pas de fûts neufs.

Âge moyen des vignes : 25 ans.

note

Série 6 : Sancerre

Vignerons et leurs Domaines	Sens de dégustation, Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Géologie Paléoparc p.39	Les terroirs Sancerrois Thibaut Boulay
Joseph Mellot	**26-Le Thou - La Châtellenie**	**79**	12. Gaize argilo-siliceuse blanche 13. Sables Verts 14. Marnes à ostracées	**Itinéraire 2** **p 79**
Vacheron	**27-Le Paradis**	**79-86**	1. Calcaires crayeux de Bourges 3. Calcaires de Buzançais	
Vacheron	**28-Chambrates**	**79-86**	3. Calcaires de Buzançais	
Vacheron	**29-Guigne-Chèvres**	**79-86**	1. Calcaires crayeux de Bourges	
Vacheron	**30-Les Romains**	**79-86**	15. Colluvions à silex	

Fiche de dégustation

26

Joseph Mellot
Route de Ménétréol - D920
18300 Sancerre

Tél : 02 48 78 54 54
contact@josephmellot.com

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
La Chatellenie 2019

Caractéristique :

Terroir argile à silex, âge des vignes 30 ans, travail des sols et vendanges mécaniques. Pressurage direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Elevage sur lies fines en cuve inox.

Une robe or pale aux reflets verts. Intense notes minérales laissant place à une expression tendre et fruitée. Le palais s'ouvre sur cette minéralité qui étire le vin tout au long de sa dégustation. Une bouche élégante où la poire et la pêche jaune apporte leur côté aromatique et juteux. Une élégante salinité vient prolonger la bouche dans un bel équilibre...

A déguster avec un bar en croûte de sel, une sole grillée, un risotto au curry et crevettes ou encore des langoustines poêlées et finir avec un crottin de Chavignol ou un vieux Comté.

note

Fiche de dégustation

27

Domaine Vacheron
1 Rue du Puits Poulton - BP49
18300 Sancerre

Tél : 02 48 54 09 93
vacheron.sa@orange.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Le Paradis 2019

Caractéristique :

Floral et minéral exprimant le caractère crayeux et iodé du sol.

Accompagnement : Fruits de mer, sandre, saumon, bar et crottin de Chavignol. Garde de 5 à 8 ans.

Nature du sol : Argilo-calcaire faiblement organique et riche en caillotes et dalles. Roche-mère : Calcaire jurassique oxfordien (origine marine).

Système racinaire en contact directe avec la roche-mère calcaire. Elevage en cuves bois pendant 10 mois. Vendangé à la masin en caissettes.

Taille courte à 6 bourgeons. Eclaircissage de printemps et vendange verte fin août. Seul des produits autorisés en biodynamie certifiée sont utilisés (préparation, décoctions ou macérations d'orties, prêle, fougères, ect…).
Nos vignes sont entièrement cultivées de manière organique par binage traditionnel en enherbement. Fumure compostée et dynamisée sur le Domaine par nos soins.

note

Fiche de dégustation

28

Domaine Vacheron
1 Rue du Puits Poulton - BP49
18300 Sancerre

Tél : 02 48 54 09 93
vacheron.sa@orange.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc Chambrates 2019

Caractéristique :

Accompagnement : Huîtres et crustacés, penne au foie gras et truffes, viandes blanches.

Nature du sol : Calcaire maigre, argile organique sombre emmagasinant la chaleur, riche en caillottes et dalles.

Roche mère, calcaire jurassique oxfordien (origine marine), élevage en barriques et cuves bois sur 10 mois. Vendangé à la main en caissettes de 20 kg, pressé à basse pression et décanté à froid.

Taille courte à 6 bourgeons. Eclaircissage de printemps et vendange verte fin août. Seul des produits autorisés en biodynamie certifiée sont utilisés (préparation, décoctions ou macérations d'orties, prêle, fougères, etc…). Nos vignes sont entièrement cultivées de manière organique par binage traditionnel en enherbement. Fumure compostée et dynamisée sur le Domaine par nos soins.

note

Fiche de dégustation

29

Domaine Vacheron
1 Rue du Puits Poulton - BP49
18300 Sancerre

Tél : 02 48 54 09 93
vacheron.sa@orange.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc Guigne-Chèvres 2019

Caractéristique :

Rond, puissant, élégant et fruité.

Accompagnement : Turbo, homard, viandes blanches, foie gras poêlé, ris de veau et fromages.

Nature du sol : Calcaire maigre, argile rouge et caillottes.

Roche mère, calcaire jurassique oxfordien (origine marine). Très faible rendement. Elevage en bariques et cuves bois sur 10 mois. Vendangé à la main en caissettes de 20 kg. Pressé à basse pression et décanté à froid.

Taille courte à 6 bourgeons. Eclaircissage de printemps et vendange verte fin août. Seul des produits autorisés en biodynamie certifiée sont utilisés (préparation, décoctions ou macérations d'orties, prêle, fougères, etc…).
Nos vignes sont entièrement cultivées de manière organique par binage traditionnel en enherbement. Fumure compostée et dynamisée sur le Domaine par nos soins.

note

Fiche de dégustation

20

Domaine Vacheron
1 Rue du Puits Poulton - BP49
18300 Sancerre

Tél : 02 48 54 09 93
vacheron.sa@orange.fr

Cuvée et Millésime : Sancerre Blanc
Les Romains 2019

Caractéristique :

Nez d'agrumes et pêche caramélisée. Puissant, minéral, légère salinité.

Accompagnement : Les Romains accompagne très bien poissons, crustacés, coquilles Saint-Jacques, homard et langouste. Remarquable sur les viandes blanches, chapon, ris de veau.

Nature du sol : Silex (tertiaire éocène).

Vendangé à la main en caissettes de 20 kg. Pressé à basse pression et décanté à froid. Température de fermentation < à 20° centigrade. Elevé sur lies un an, en foudres de chêne de 35 hl.

Taille courte à 6 bourgeons. Eclaircissage de printemps et vendange verte fin août. Seul des produits autorisés en biodynamie certifiée sont utilisés (préparation, décoctions ou macérations d'orties, prêle, fougères, etc…). Nos vignes sont entièrement cultivées de manière organique par binage traditionnel en enherbement. Fumure compostée et dynamisée sur le Domaine par nos soins.

note

Domaine Vacheron

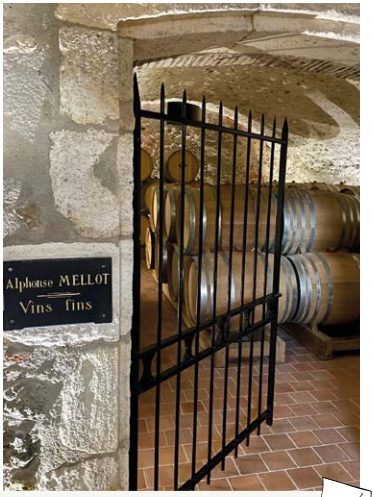
VIGNERONS

Sancerre

Domaine Alphonse Mellot

JEUDI 11 MAI
11H15

Domaine Alphonse MELLOT
19, rue Fangeuse - B.P. 18
18300 Sancerre
Tél : 02 48 54 07 41
alphonse@mellot.com



Cuvées et Millésimes :

Fiche de dégustation

JEUDI 11 MAI
12H30

LA POMME D'OR

gastronomie intuitive

Le chef Yann Tournier, Justine Heuzé, Eva Amedjkane et Alec Cendrié.

Déjeuner du jeudi 11 mai 2023

AU DOMAINE VACHERON

Sancerre AOC Blanc *"La Moussière" 2020* - **Domaine Alphonse Mellot**

Bouchées apéritives

IGP Coteaux Charitois Blanc *"Les Pénitents" 2019* - **Domaine Alphonse Mellot**

–

Pot-au-feu de foie gras, jeunes légumes de saison et sarrasin.

Sancerre AOC Blanc *"Génération XIX" 2019* - **Domaine Alphonse Mellot**

–

Merlan lunaire (selon pêche), condiment roquette.

Sancerre AOC Blanc *"Cuvée Edmond" 2016* - **Domaine Alphonse Mellot**

–

Fromage travaillé autour du crottin de Chavignol, cédrat confit, céleri branche et vinaigrette de lentilles vertes.

Sancerre AOC Blanc *" Cuvée Edmond" 2016* - **Domaine Alphonse Mellot**
Sancerre AOC Rouge *" Génération XIX" 2016* - **Domaine Alphonse Mellot**

—

Chocolat Guanaja, ganache aux épices douces.

Sancerre AOC Rouge *" Génération XIX" 2019* - **Domaine Alphonse Mellot**

Fiche de dégustation

Domaine Alphonse Mellot
18300 Sancerre
Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
La Moussière 2020

note

Domaine Alphonse Mellot
18300 Sancerre
Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Cuvée Edmond 2016

note

Domaine Alphonse Mellot
18300 Sancerre
Cuvée et Millésime :
IGP Coteaux Charitois
Blanc Les Pénitents 2019

note

Domaine Alphonse Mellot
18300 Sancerre
Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Génération XIX 2016

note

Domaine Alphonse Mellot
18300 Sancerre
Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Génération XIX 2019

note

Domaine Alphonse Mellot
18300 Sancerre
Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Rouge
Génération XIX 2019

note

Coordonnées des vignerons :
p.102-103

Départ pour Cep Sicavac

JEUDI 11 MAI
15H00

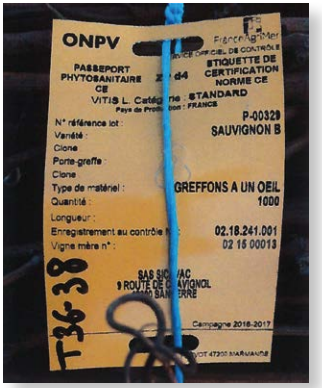
Notre **objectif** est de produire, en partenariat avec des pépiniéristes volontaires et motivés par notre démarche, des plants de vignes greffés-soudés de grande qualités.
Tous les points techniques pour réaliser un bon plant sont réunis dans notre cahier des charges, respecté par CEPS SICAVAC, les pépiniéristes et les vignerons :

- Les vignerons s'engagent à commander leurs plants au moins un an à l'avance auprès des pépiniéristes partenaires
- CEPS SICAVAC produit les greffons de Sauvignon Blanc issus des sélections massales SICAVAC® : ***Typicité*** et ***Excellence***, et de clones (376, 159, 906, 108).
- Les pépiniéristes s'engagent à produire des bois de porte-greffes, et à respecter notre cahier des charges pendant les différentes étapes de production des plants.

Nos partenaires pépiniéristes

Pépinière GIBAULT	***Pépinière HEBINGER***	***Pépinière MERCIER***	***Pépinière SAUGER***
Grégory Gibault 3, route de Martigneau 49610 Juigné sur Loire	Christophe Hebinger 15, rue de Colmar 68420 Eguisheim	Bertrand Roux 16, rue de la Chaignée 85770 Vix	Philippe Sauger 4, rue des Touches 41700 Fresnes
02 41 91 90 37 gibault@plants-vigne.com	03 89 41 67 45 contact@pepiniereshebinger.fr	06 72 90 66 74 bertrand.roux@mercier-groupe.com	06 07 19 58 33 domaine.sauger@orange.fr
FERCAL	41B, 3309C, SO4, 34EM, 333EM	41B, SO4, FERCAL	41B, 3309C

Christophe Monget - 06 74 12 09 43 - christophe.monget@ceps-sicavac.com
www.ceps-sicavac.com



Le matériel végétal à votre disposition

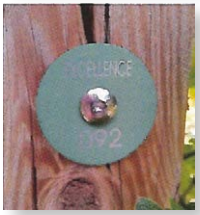
- Deux sélections massales de Sauvignon Blanc SICAVAC :

Sélection SICAVEC Typicité® :
194 lignées issues de la première sélection massales SICAVAC. Celles-ci ont été identifiées comme caractéristiques du cépage, ayant une productivité moyenne à forte, des grappes moyennement compactes à compactes, peu sensibles à la coulure et moyennement sensibles au botrytis.

Les micro-vinifications réalisées en 2014 et 2015 donnent des vins très expressifs au nez et en bouche, avec un équilibre sur des notes de fraîcheur.

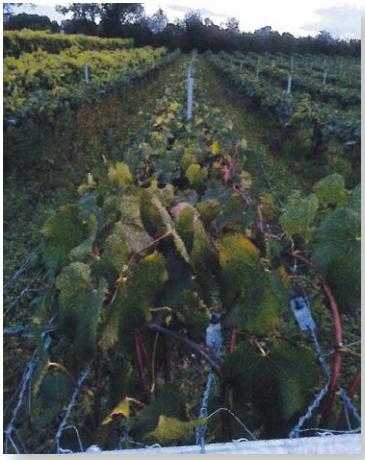
Sélection SICAVAC® Excellence :
134 lignées issues de la première sélection massale SICAVAC. Celles-ci ont été identifiées comme caractéristiques du cépage, ayant une productivité moyenne, des grappes peu à moyennement compactes, peu à moyennement sensibles à la coulure et peu sensibles au botrytis.

Les micro-vinifications réalisées en 2014 et 2015 donnent des vins discrets et fins au nez, équilibrés, avec beaucoup de longueur et de fraîcheur en finale.



- Deux clones ENTAV-INRA® de Sauvignon Blanc : **376 et 159**. Les clones 906 et 108 également disponibles.

- Six variétés de porte-greffes sont disponibles. Suite à des plantations récentes chez les pépiniéristes partenaires, les disponibilités de porte-greffes vont augmenter.



Le Cahier des Charges CEPS SICAVAC

- **Approvisionnement :**

- Les greffons proviennent des parcelles CEPS SICAVAC situées en AOC Côteaux du Giennois à Saint-Père (58)
- Les porte-greffes proviennent de vignes-mères cultivées par les pépiniéristes eux-mêmes.

- **Quelques points-clés de notre Cahier des Charges :**

- Les vignes-mères de porte-greffes doivent être palissées.
- Absence d'herbicides en vignes-mères et en pépinières.
- Visites régulières de CEPS SICAVAC chez les pépiniéristes : contrôle de la traçabilité des lots, de la pépinière, du triage des plants avant livraison…

L'ensemble des appellations du Centre-Loire, le SICAVAC, le BIVC et toutes les structures professionnelles sont parties prenantes de ce projet collectif.

Le chef deux étoiles Pieter Riedijk, Restaurant Le Montgomerie, Hôtel K2 Altitude, Courchevel, concoctera le dîner de Gala avec le Chef Jean-Rémi Caillon,Les Alpages, L'Anapurna, Courchevel

Menu

**

Sancerre AOC Blanc *«le Pavé»* 2017 - **Domaine Vacheron**

Mise en Bouche

**

Morilles étuvées à l'ail des Ours, lait Fumé et velouté de cresson

Sancerre AOC Blanc *«Prestige»* 2016 - **Domaine Lucien Crochet**

Sancerre AOC Blanc *«Comtesse»* 2016 - **Domaine Gérard Boulay**

Sancerre AOC Blanc *«Clos La Néore»* 2014 - **Anne Vatan**

Entrée

**

Blettes et truite servies comme un millefeuille, jus beurré à l'aneth

Sancerre AOC Blanc *«Les Monts Damnés»* 2018 - **Domaine Cotat Pascal**

Sancerre AOC Blanc *«La Grande Côte»* 2018 - **Domaine Cotat Pascal**

Plat

**

Asperges vertes aux amandes, confit de veau

Sancerre AOC Rouge *«Oriane»* 2012 - **Domaine Gérard Boulay**

Sancerre AOC Rouge *«Belle Dame»* 2004 - **Domaine Vacheron**

Fromage

**

Sancerre AOC Blanc *«Prestige»* 2009 - **Domaine Lucien Crochet**

Sancerre AOC Blanc *«Les Romains»* 2007 - **Domaine Vacheron**

Dessert

**

Rhubarbe et shiso, jus de fraises, crème onctueuse

«Vendanges du 24 octobre» 1989 - **Domaine Lucien Crochet**

CHARTREUSES

Fiche de dégustation

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Le Pavé 2017

note

Domaine Gérard Boulay
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Rouge
Oriane 2012

note

Domaine Lucien Crochet
18300 Bué

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Prestige 2016

note

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Rouge
Belle Dame 2004

note

Domaine Gérard Boulay
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Comtesse 2016

note

Domaine Lucien Crochet
18300 Bué

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Prestige 2009

note

Anne Vatan
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Clos La Néore
2014

note

Domaine Vacheron
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Les Romains 2007

note

Domaine Cotat Pascal
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
Les Monts Damnés
2018

note

Domaine Lucien Crochet
18300 Bué

Cuvée et Millésime :
Vendanges du 24
octobre 1989

note

Domaine Cotat Pascal
18300 Sancerre

Cuvée et Millésime :
Sancerre AOC Blanc
La Grande Côte
2018

note

Programme

VENDREDI 12 MAI (J.3)

8h45	**Au Domaine Vacheron**	p. 98
9h00	ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE	p. 99
9h15	ORDRE DU JOUR	p. 100
10h00	CLÔTURE DE L'AG par notre Président Trimbach Pierre	
	Liste coordonnées Vignerons Accord Mets/Vins	p.102-103
	Remerciements	p.104-105
	Sets de dégustation	p. 106-112

Vendredi 12 Mai 2023

ÉPHÉMÉRIDE :

Lever du soleil : 6h14

Coucher du soleil : 21h21

JOUR RACINE

SAINT ACHILLE ET SAINT SERVAIS

« Avant Saint-Servais, point d'été, -
Après Saint-Servais, plus de gelée. »

Au Domaine Vacheron

VENDREDI 12 MAI
8H45

Assemblée générale Académie du vin de France

VENDREDI 12 MAI
9H00

Ordre du jour

Pierre Trimbach	Mot du Président, Prix Senderens
Dominique Lafon	Site Internet
Philippe Bourguignon	Point du trésorier
Jean-Robert Pitte	Wikipédia, colloque, texte M. Erik Orsenna suite à donner
Aubert de Villaine	Candidature de M. Olivier Humbrecht (conjointement avec M. Michel Bettane)
Christine Vernay	Présentation de candidature de Mme Saskia De Rothschild (conjointement avec M. Jean-laurent Vacheron)
Jean-Charle Abbatuci	Présentation de candidature de Jérôme Bretaudeau, Domaine de Bellevue, Muscadet (conjointement avec M. Jean-laurent Vacheron)
Jean-Laurent Vacheron	Vote de titularisation des candidats
Questions diverses	

Ordre du jour

VENDREDI 12 MAI
9H15

VENDREDI 12 MAI
10H00

Clôture de l'Assemblée Générale par notre président pierre Trimbach

liste des Vignerons

Accord Mets / Vins

Mardi 9 mai
20h

Maison Doucet
Frédéric Doucet*

Sancerre	Domaine Vacheron 1 Rue du Puits Poulton - 18300 Sancerre	Tél : 02 48 54 09 93 vacheron.sa@wanadoo. fr
Menetou-Salon	Domaine Gilbert Philippe 9, les Faucards - 18510 Menetou-Salon	Tél : 02 48 66 65 90 info@domainegilbert.fr
Bué	Domaine Croix St-Laurent - Joël Cirotte 1, Impasse de la Grand Vigne - 18300 Bué	Tél : 02 48 54 30 95 scea.cirotte@wanadoo.fr
Sury-en-Vaux	Domaine Pascal & Nicolas Reverdy Maimbray - 18300 Sury-en-Vaux	Tél : 02 48 79 37 31 reverdypn@wanadoo.fr
Bué	Domaine du Carrou - Dominique Roger 7 Place du Carrou - 18300 Bué	Tél : 02 48 54 10 65 dominique.roger11@wanadoo.fr

Mercredi 10 mai
12h30

Auberge du Père Bise
Jean Sulpice**

Sancerre	Domaine Vacheron 1 Rue du Puits Poulton - 18300 Sancerre	Tél : 02 48 54 09 93 vacheron.sa@wanadoo. fr
Chavignol	François Cotat Chavignol Bourg - 18300 Sancerre	Tél : 02 48 54 21 27 sarlfrancoiscotat@bbox.fr

Mercredi 10 mai
20h

La Tour
Baptiste Fournier

Sancerre	Domaine Vacheron 1 Rue du Puits Poulton - 18300 Sancerre	Tél : 02 48 54 09 93 vacheron.sa@wanadoo. fr
Saint-Andelain	Domaine Louis-Benjamin Dagueneau Le Bourg - 58150 Saint-Andelain	Tél : 03 86 39 15 62 louis.benjamin.dagueneau@gmail.com
Chavignol	Domaine Gérard Boulay Chavignol - 18300 Sancerre	Tél : 02 48 54 36 37 boulayg-vigneron@wanadoo.fr
Menetou-Salon	Domaine Pellé 6 Rte d'Aubinges, 18220 Morogues	Tél : 02 48 64 42 48 info@henry-pelle.com

Jeudi 11 mai
12h30

La Pomme d'Or
Yann Tournier

Sancerre	Domaine Alphonse Mellot 6 Rue Prte César - 18300 Sancerre	Tél : 02 48 54 07 41 alphonse@mellot.com

Jeudi 11 mai
19h

Le Montgomerie
Pieter Riedijk**

Sancerre	Domaine Vacheron 1 Rue du Puits Poulton - 18300 Sancerre	Tél : 02 48 54 09 93 vacheron.sa@wanadoo. fr
Bué	Domaine Lucien Crochet Place de l'Église - 18300 Bué	Tél : 02 48 54 08 10 contact@lucien-crochet.fr
Chavignol	Domaine Gérard Boulay Chavignol - 18300 Sancerre	Tél : 02 48 54 36 37 boulayg-vigneron@wanadoo.fr
Chavignol	Anne Vatan Chavignol - 18300 Sancerre	Tél. 02 48 54 12 50 closlaneore@orange.fr
Sancerre	Domaine Pascal Cotat 98, Chemin des Grous - 18300 Sancerre	Tél. 02 48 72 13 45 pascal.cotat@bbox.fr

Lettre de remerciements

Nos remerciements à toutes les personnes qui ont aidé, de près ou de loin à l'organisation de cet événement.

Didier Turpin, Thibault Boulay, Bertrand Daulny, Aurore Balanger ice-imprimerie et ces collaborateurs, les équipes de la maison des Sancerre, Julie Nowack, et celles de l'hôtel Panoramic et du domaine Vacheron.

Ainsi qu' à tous les intervenants :

UVS - Mme la Présidente, Christine Laloue,
M. Le Président du Comité de Promotion Viticole Sancerre Godon Benoit,
M. le Directeur Technique SICAVAC/CEP, Fabrice Doucet,
M. le maire de Sancerre, Laurent Pabiot et son adjoint, Mathieu Cathelin,
M.Le directeur de la Maison des Sancerre Monsieur Marot Emmanuel,
M. Jean-François Venaille,
Pascal Fontanille, Président association, UNESCO,
François Dal – Présentation de travaux diverses,
Bertrand Daulny – Sauvignon, dégustation de vieux millésimes,
Thibaut Boulay- Géologie, histoire des Lieux-dits,
Domaine Lucien Crochet, Laurence et Clément Bizet
Domaine de la Moussière. Alphonse et Hélène Mellot
M Jean-Baptiste Roblin, CEP SICAVAC

À tous Les Chefs :

Frédéric Doucet,
Magali & Jean Sulpice
Baptiste Fournier,
Yann Tournier & Justine Heuzé,
Pieter Riedjik,
Jean-Rémi Caillon,
Didier Turpin.

À tous Les Vignerons :

le 9 mai :
Domaine de La Croix Saint Laurent -Joël & Sylvie Cirotte, Domaine du Carrou- Dominique Roger, Domaine Philippe Gilbert, Domaine Pascal & Nicolas Reverdy.

le 10 mai :
Domaine Cherrier & fils, la famille Bourgeois, Domaine de la clé du Récit, Domaine Merlin-Cherrier, Domaine Vincent Delaporte & fils, Domaine Sautereau, Domaine Mathias & Emile Roblin, Domaine Bernard Fleuriet & fils, Domaine Gitton père & fils , Domaine Henry Natter, Domaine Patrick Noël, Domaine Fouassier, Domaine de Rome, Domaine Alain Gueneau, le Château de Thauvenay, Domaine des Brosses, Domaine Thomas & fils, Domaine François Cotat. Domaine Dagueneau, Domaine Boulay Gérard, Domaine Pellé.

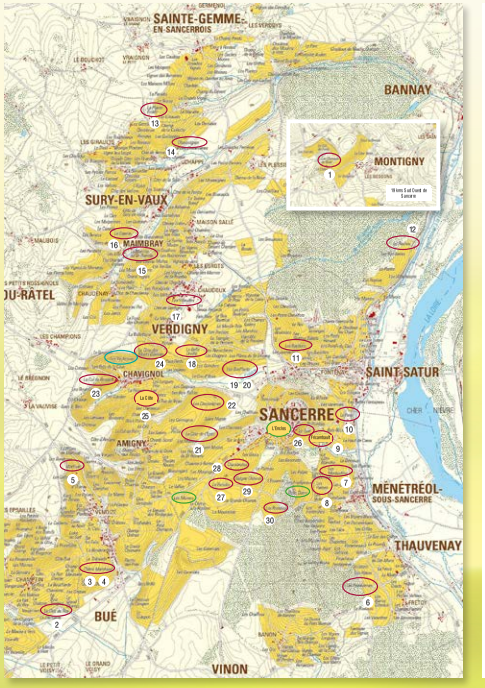
le 11 mai :
Domaine Henry Natter, Domaine Reverdy-Ducroux, Domaine Merlin-Cherrier, Domaine Bailly-Reverdy, Domaine Bernard Fleuriet & fils, Domaine Laloue Serge, Domaine Gitton Père et filles, Domaine Mathias Planchon, Domaine Vincent Grall, la famille Bourgeois, Domaine Laporte, Domaine du Nozay, Domaine Claude Riffault, Domaine du Pré Semelé, Domaine Tabordet, Domaine Pascal & Nicolas Reverdy, Domaine Jean-Marie Reverdy, Domaine Reverdy-Ducroux, Domaine de la Garenne, Domaine Denizot, Domaine Fouassier, Domaine Gérard Boulay, Domaine Joseph Mellot, Domaine Vacheron, Domaine de la Moussière, Domaine Pascal Cotat, Domaine Anne & Edmond Vatan, Domaine Lucien Crochet.

A nos amis aidants et tous les artisans de la réussite de ce voyage :

Jessica Nazarian, Michael Llodra, Thibault Algret, François Lagarde.

Sans oublier tous les membres de l'Académie du Vin de France,
ainsi que ceux de la famille Vacheron.

Conférence sur les climats de Sancerre, leur géologie, leurs lieux-dits et les cuvées qui en découlent

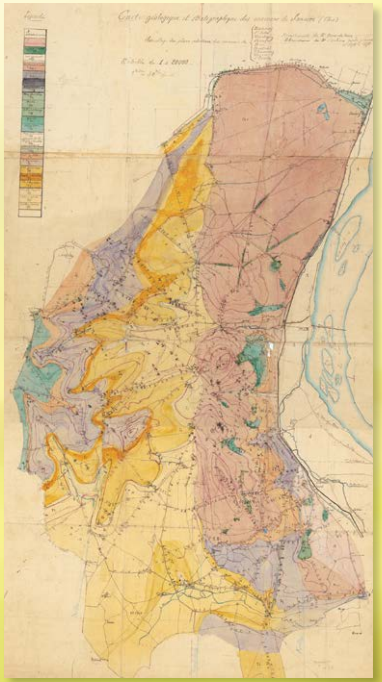


Les climats, leurs géologies, les lieux-dits et les cuvées qui en découlent... 2019

	Village	Noms des Vignerons	Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Itinéraire	Géologie
SERIE 1 Itinéraire 4 p128	Montigny	1- Henry Natter	Chevaux de bois	126	4	
	Crézancy-en-Sancerre	2- Reverdy-Ducroux	Clos du Roy	207	4	3
	Bué	3- Thierry Merlin-Cherrier	Chêne Marchand	128	4	3
	Bué	4- Bailly-Reverdy	Chêne Marchand	128	4	3
	Bué	5-Fleuriet	Côte de Marloup	129	4	4
SERIE 2 Thauvenay Ménétréol Sancerre Itinéraire 2 p79 Itinéraire 8 p221	Thauvenay	6- Serge Laloue	Les Poitevines	220	8	5-6
	Ménétréol	7- Gitton	Les Montachins	226	8	5-8-9-10
	Sancerre	8- Matthias Planchon	Les Herses	85-226	8	11
	Sancerre	9- Vincent Grall	Fricambault - Le Grall	86	2	10-11-6-7-8
	Sancerre	10- Vacheron	Le Pavé	79	2	10-11-13
SERIE 3	Saint-Satur	11- Laporte	Les Ruchons	54	1	14
	Bannay	12- Bourgeois	Le Rochoy	73	1	16
	St Gemme	13- Domaine du Nozay	La Plante Froide	176	5	4-3
	Sury-En-Vaux	14- Claude Riffault	Les Chasseignes	158	5	4-5
	Maimbray	15- Julien & Clément Raimbault	La Montée de St Romble	183	6	4
SERIE 4 Verdigny Itinéraire 6 p110 Itinéraire 3 p105	Verdigny	16- La Villaudière	Les Villaudes	181	6	4
	Verdigny	17- Marius Tabordet	Belle-Oreille	105	3	3
	Verdigny	18- Reverdy Nicolas et Pascal	Le Cotelin - Les Anges Luts	180	6	4
	Verdigny	19- Reverdy-Ducroux	Montée de Boufant	105	3	1-2-3
	Verdigny	20- Domaine de la Garenne	Les Boufants	105	3	1-2-3
SERIE 5 Itinéraire 3 p104	Amigny	21- Domaine Denizot	Côte de l'épée - Damoclès	105-136	3	3
	Amigny	22- Fouassier	Les Chasseignes	105	3	3
	Chavignol	23- Boulay	Clos de Beaujeu	101-111	3	4
	Chavignol	24- Boulay	Monts Damnés	106	3	4
	Chavignol	25- Boulay	La Côte	109	3	4
SERIE 6 Sancerre Itinéraire 2 p79	Sancerre	26- Joseph Mellot	Le Thou - Chatelline	79	2	12-13-14
	Sancerre	27- Vacheron	Le Paradis	79-86	2	1 et 3
	Sancerre	28- Vacheron	Chambrates	79-86	2	3
	Sancerre	29- Vacheron	Guigne-Chèvres	79-83	2	1
	Sancerre	30- Vacheron	Les Romains	79-83	2	15

Les terroirs Sancerrois - Page 39

1.	Calcaires crayeux de Bourges	P212	9.	Sables fins de l'Albien	P227
2.	Calcaires filés supérieurs	P187	10.	Argiles de Myennes	P93
3.	Calcaires de Buzançais	P136	11.	Sables de la Puisaye	P94
4.	Marnes de Saint-Doulchard	P118	12.	Gaize argilo-siliceuse blanche	P95
5.	Calcaires de Saint-Martin d'Auxigny	P163	13.	Sables verts	P59
6.	Calcaires à oolithes ferrugineuses	P92	14.	Marnes à ostracées	P59
7.	Grès ferrugineux	P213	15.	Colluvions à silex	61
8.	Argiles bariolées	P227	16.	Dépôts à Silex Roulés	



PARCOURS DE DÉGUSTATION - VOYAGE 2023 À TRAVERS L'AOC SANCERRE

L'Académie du Vin de France au Domaine Vacheron

Série 1 : Montigny - Bué - Crézancy

Henry Natter
Les Chevaux de Bois

Reverdy-Ducroux
Clos du Roy

Thierry Merlin-Cherrier
Chêne Marchand

Bailly-Reverdy
Chêne Marchand

Bernard Fleuriet
Côte de Marloup

Vignerons et leurs Domaines	Sens de dégustation, Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Géologie Paléoparc p.39	Les terroirs Sancerrois Thibaut Boulay
Henry Natter	1 - Chevaux de bois - 2020 - Montigny	126		Itinéraire 4 p128 - 207
Reverdy-Ducroux	2 - Clos du Roy - 2019 - Crézancy	207	3. Calcaires de Buzançais	
Thierry Merlin-Cherrier	3 - Chêne Marchand - 2019 - Bué	128	3. Calcaires de Buzançais	
Bailly-Reverdy	4 - Chêne Marchand - 2019 - Bué	128	3. Calcaires de Buzançais	
Bernard Fleuriet	5 - Côte de Marloup - 2019 - Bué	128	4. Marnes de St Doulchard	

note

Série 2 : Thauvenay - Ménétréol-sous-Sancerre - Sancerre

Serge Laloue
Les Poltevinnes

Gitton Père & Fils
Les Montachins

Matthias Planchon
Les Herses

Vincent Grall
Fricambault - Le Grall

Vacheron Père & Fils
Le Pavé

Vignerons et leurs Domaines	Sens de dégustation, Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Géologie Paléoparc p.39	Les terroirs Sancerrois Thibaut Boulay
Serge Laloue	6-Les Poltevinnes - 2019	228	5. Calcaire de St-Martin d'Auxigny 6. Calcaires à oolithes ferrugineuses 5. Calcaire de St-Martin d'Auxigny	
Gitton Père & Fils	7-Les Montachins - 2019	226	8. Argiles barriolées 9. Sables fins de l'Albien 10. Argiles de Myennes	Itinéraire II p 221
Matthias Planchon	8-Les Herses 2019	85-226	11.Sables de la Puisaye 10. Argiles de Myennes 11.Sables de la Puisaye	
Vincent Grall	9-Fricambault - "Le Grall" 2020	86	6. Calcaires à oolithes ferrugineuses 7. Grès ferrugineux 8. Argiles barriolées	
Vacheron Père & Fils	10-Le Pavé 2019	79	10. Argiles de Myennes 11.Sables de la Puisaye 13. Sables verts	

noté

Série 3 : Bannay - St-Satur Ste-Gemme - Sury-en-Vaux - Maimbray

Bourgeois
Les Ruchons

Laporte
Le Rochoy

Domaine du Nozay
La Plante Froide

Claude Riffault
Les Chasseignes

Julien & Clément Raimbault
La Montée de Saint Romble

Vignerons et leurs Domaines	Sens de dégustation, Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Géologie Paléoparc p.39	Les terroirs Sancerrois Thibaut Boulay
Bourgeois Laporte	11-Les Ruchons - 2019 12-Le Rochoy - 2019	54 73	14. Marnes à ostracées 16. Dépôts à Silex Roulés	Itinéraire 1 p.51
Domaine du Nozay Claude Riffault	13-La Plante Froide - 2019 14-Les Chasseignes - 2019	176 158	4. Marnes de St-Doulchard 5. Calcaires de St-Martin d'Auxigny	Itinéraire 5 5 p.154
Julien & Clément Raimbault	15-La Montée de Saint Romble -2019	183	4. Marnes de St-Doulchard	Itinéraire 6 p.180

Série 4 : Maimbray - Verdigny - Sancerre

Reverdy Nicolas et Pascal
Le Cotelin - Les Ange Lots

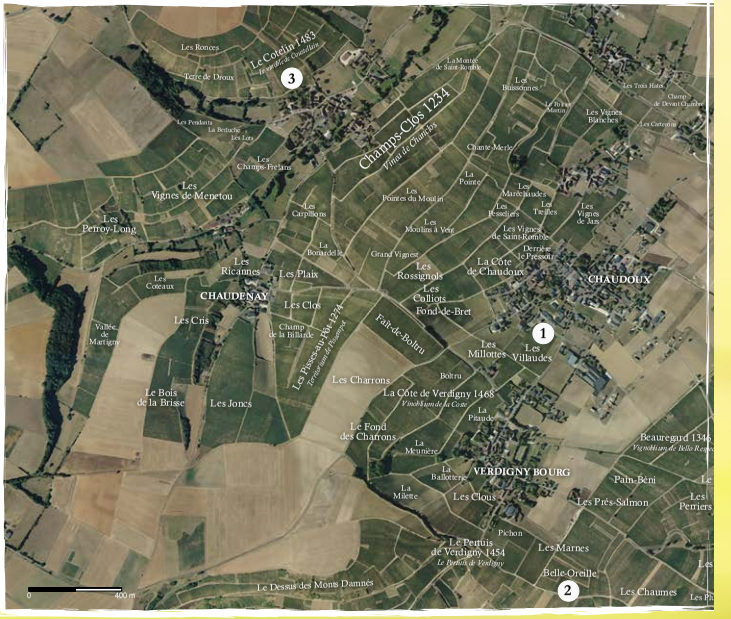
Jean-Marie Reverdy
Les Villaudes

Marius Tabordet
La Belle-Oreille

Reverdy-Ducroux
Montée de Bouffant

Domaine de la Garenne
Les Bouffants

Vignerons et leurs Domaines	Sens de dégustation, Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Géologie Paléoparc p.39	Les terroirs Sancerrois Thibaut Boulay
Reverdy Nicolas et Pascal Jean-Marie Reverdy Marius Tabordet	16- Le Cotelin - Les Anges Lots 17-Les Villaudes 18-La Belle-Oreille	180 181 105	4. Marnes de St-Doulchard 6. Calcaires à oolithes ferrugineuses 3. Calcaires de Buzançais	Itinéraire 6 p180
Reverdy-Ducroux Domaine de la Garenne	19- Montée de Bouffant 20- Les Bouffants	105 180-181	1. Calcaires crayeux de Bourges 2. Calcaires lités supérieurs 3. Calcaires de Buzançais	Itinéraire 3 p105



Série 5 : Amigny - Chavignol

Thibauld Denizot
Côté de l'épée - Damoclès

Domaine Fouassier
Les Chasseignes

Gérard Boulay
Monts Damnés

Gérard Boulay
Monts Damnés

Gérard Boulay
La Côte

Vignerons et leurs Domaines	Sens de dégustation, Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Géologie Paléoparc p.39	Les terroirs Sancerrois Thibaut Boulay
Thibauld Denizot	21-Côté de l'épée - Damoclès - 2019	105-136	3. Calcaires de Buzançais	
Domaine Fouassier	22-Les Chasseignes	105	3. Calcaires de Buzançais	Itinéraire 3
Gérard Boulay	23-Clos de Beaujeu - 2019	101-111	4. Marnes de St-Doulchard	p104
Gérard Boulay	24-Monts Damnés - 2019	106	4. Marnes de St-Doulchard	
Gérard Boulay	25-La Côte - 2019	109	4. Marnes de St-Doulchard	

Les Monts Damnés 1252
Terroirium quel d'eau Monts Damnés
Les Vallées
Le Cou d'Beaujeu 1454
Les Bouffants 1346
Vignoblium de Mont Bouffant
Belle-Oreille
Les Renardières
Les Chaumes
La Coinche
Les Chaperons
CHAVIGNOL
Le Clos de Beaujeu 1329
Clotures de Beaujeu
Les Longues Fins 1454
Les Bois Raffins 1230
Bois Raffins
La Cuvette
Les Lilettes
Les Cheneaux 1454
La Rue de Veaux
Les Chasseignes 1283
Territorium de Chassagnes
Les Luneaux 1454
Le terroir de Nolid
La Côte d'Amigny 1295
Vignoblium de Côte d'Amigny
Champervier 1274
Bois Champervier
Le Cril
La Lampe
Les Germignis
Les Chaintres
Sur le Fort
AMIGNY
La Côte de l'Epée
Le Berceau
Les Vergers
Le Champ aux Poules
Les Vignes de la Croix
Les Marnes
Les Pailles
Les Calins
Les Gaules
Les Ducrotes
Les Décorbes
La Coudraie
La Matolle
Les Pierres Noires
Le Dessous des Moulins
Le Dessus des Monts Damnés
Les Pelleteau
Les Couteaux 1454
Les Ferrats 1354
La Coinceau
La Neore
Le Bois Pelleteau
Le Bas Pelleteau
Le Bas Chaumes
Le Haut Chaumes
Le Bas Chaumes
Le Haut Chaumes
Le Bas Chaumes
Le Haut Chaumes

Série 6 : Sancerre

Joseph Mellot
Le Thou - Chatellenie

Vacheron
Le Paradis

Vacheron
Chambrates

Vacheron
Guigne-Chèvres

Vacheron
Les Romains

Vignerons et leurs Domaines	Sens de dégustation, Lieux-Dits et Cuvée	N° Page	Géologie Paléoparc p.39	Les terroirs Sancerrois Thibaut Boulay
Joseph Mellot	26-Le Thou - Chatellenie	79	12. Gaize argilo-siliceuse blanche 13. Sables Verts 14. Marnes à ostracées	Itinéraire 2 p 79
Vacheron	27-Le Paradis	79-86	1. Calcaires cayeux de Bourges 3. Calcaires de Buzançais	
Vacheron	28-Chambrates	79-86	3. Calcaires de Buzançais	
Vacheron	29-Guigne-Chèvres	79-86	1. Calcaires cayeux de Bourges	
Vacheron	30-Les Romains	79-86	15. Colluvions à silex	