



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

François CROCHET, Sancerre "LE PETIT CHEMARIN" 2022

75 cl Blanc Loire AOC Sancerre



La note Le Meilleur Du Vin 93-94/100

En vingt ans, François Crochet s'est imposé comme l'un des plus talentueux vigneron du Sancerrois. Sous sa silhouette de gaillard et ses paluches imposantes d'ancien rugbyman se cache en réalité une grande sensibilité, ce qui donne des vins tout en finesse, insistant sur la définition saline du sauvignon sancerrois. Dans son vignoble bio principalement situé dans le secteur argilo-calcaire de la commune de Bué, le blanc "classique" donne le tempo d'une gamme équilibrée et épurée par un élevage en cuve tronconique en bois, révélant les nuances de chaque terroir : Amoureuses, Grand Chemarin, Petit Chemarin, Chêne Marchand, Vallon et Exils, issu des silex de Thauvenay. Les rouges, partiellement égrappés et affinés en demi-muid, méritent toujours un bon passage en carafe pour estomper la réduction et révéler avec finesse le caractère septentrional des pinots noirs du Berry. (RVF)

François CROCHET place le domaine éponyme dans l'élite Sancerroise. La précision est remarquable, la définition des terroirs est précise, le soin apporté à tous les vins dès les entrées de gamme, placent le domaine parmi les meilleurs de l'appellation. Le style est riche et mur mais sans tomber dans l'exotisme. Le domaine est certifié AB et Ecocert (agriculture biologique). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Crochet François (Sancerre, Loire)

Fils de Robert et Marie-Solange Crochet, François est tombé dedans dès son plus jeune âge. François suit des études viticoles à Beaune et acquiert son savoir dans différents domaines prestigieux en France et à l'étranger. En 1998, il accomplit son rêve et devient vigneron à Bué.

Le domaine a la chance de cultiver tous les terroirs caractéristiques du Sancerrois. Le vignoble compte une superficie de 10,50 hectares dont 7,35 ha de sauvignon blanc et 3,15ha de pinot noir. Le terroir du sauvignon blanc se divise en 15% de silex, 15% d'argilo calcaire et 70% de calcaire. Celui des pinots noirs est composé à 50% d'argilo calcaire et 50% de calcaire. Les vignes ont une moyenne d'âge de 25 ans et se

répartissent sur les communes de Bué, Sancerre, Crézancy et Thauvenay.

Les vignes sont ébourgeonnées et cultivées en lutte raisonnée. Elles sont pour partie enherbées avec un travail de sol sous les pieds ou les sols sont travaillés mécaniquement.

Les vendanges sont manuelles avec un tri rigoureux des grappes. La date des vendanges est fixée après analyses et dégustations, afin d'obtenir la meilleure maturité aromatique et phénolique. Les rendements sont contenus et se situent entre 35 et 55 hl/ha en fonction des cuvées.

Le vin

RVF, millésime 2022, noté 94/100

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

La presse spécialisée en parle

Ce gaillard, ex-rugbyman, s'est révélé depuis 2000 avec des sancerres rouges. L'ambition de François Crochet, qui dispose désormais d'une cave neuve, ne s'arrête pas au pinot noir. Ses sauvignons montent également en gamme et en précision, exprimant le style riche et mûr typique du secteur de Bué, particulièrement du Chêne Marchand. Fort réussis, de nouveaux parcelles blancs (Le Grand Chemarin, Le Petit Chemarin) font leur apparition en 2014 et 2015. La précision remarquable, la justesse de définition des terroirs et le soin apporté à tous les vins dès les entrées de gamme, placent le domaine dans l'élite sancerroise.

Les vins : incontestablement, les vins ont pris le parti de l'éclat et de l'énergie, et même de la gourmandise dans leur jeunesse. Épuré, le sancerre 2022 ouvre le bal des blancs avec brio, mêlant fines nuances exotiques et notes d'agrumes. Un vin plus détendu et harmonieux qu'auparavant, parfait pour découvrir l'expression mûre d'un sauvignon blanc. Sur les silex, Exils prend une tournure saillante et carrée tout en ayant un volume de bouche vineux et une finale étirée par ses amers. Tout comme Le Petit Chemarin aux parfums de menthe fraîche, d'anis et de fenouil, à l'équilibre revigorant, plein d'éclat. À son habitude, Le Chêne Marchand se montre plus en retenu, avec un caractère racé marqué par une amertume insistante en finale qui dompte le caractère solaire du millésime. Sa version 2021 se trouve moins concentrée, profonde, avec les notes végétales austères de l'année. Exils 2021 s'exprime dans un registre robuste qu'il sera bon d'apaiser à table. En rouge, le sancerre 2022 s'annonce pulpeux et dynamique, un pinot noir dégusté en cours d'élevage qu'il sera bon revoir dans quelques mois. 2021 a donné un vin plus sombre, dans un profil septentrional frais et assumé qu'il faudra assouplir avec une viande rouge au gras savoureux. Le 2020 des Marnes s'affirme avec la puissance de ses notes fumées et une carrure tannique imposante. Il aurait mérité une silhouette plus fine, nous l'écartons de la dégustation. Nous attendons davantage de finesse et de délié dans les rouges pour attribuer la deuxième étoile au domaine. (RVF, star en devenir ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

François Crochet possède un humour à fleur de barrique et il aime plaisanter sur l'indépendance pleine et entière du Berry, et pour cela il vient d'être désigné président de la commune libre de Bué. Il manifeste son engagement à gorge déployée chaque année lors de la Paulée des vins de Loire à Chartres. Il conduit sa dizaine d'hectares en lutte raisonnée et pratique l'enherbement. La parcelle la plus éloignée du domaine, baptisée exils, tient compte de la situation géopolitique du domaine, elle est issue d'un terroir de silex de première grandeur. L'ensemble des cuvées joue la carte de l'élégance et de la finesse, les blancs sont en progrès. Les cuvées Petit et Grand-Chemarin viennent étoffer de belle façon la gamme. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note RVF** : 94/100
- **Cépage** : 100% sauvignon
- **Appellation principale** : AOC Sancerre
- **Terroir** : Parcelles argilo calcaires exposition sud sud-ouest.
- **Vignoble** : Âge moyen des vignes 30 ans. Ebourgeonnage et culture en lutte raisonnée.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Rendements de 50 à 55 hl/ha. Recherche de la meilleure maturité aromatique et phénolique. Pressurage en raisins entiers. Débourage statique et fermentation 3 à 4 semaines.
- **Elevage** : Elevage sur lies 10 à 11 mois en cuve bois tronc conique
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2032
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse