

## Etienne Henri - Sancerre blanc



Cépage : Sauvignon Blanc

Terroir : Silex

Etienne Henri fut un pionnier de la vinification du Sauvignon Blanc en barriques. Seulement quelques millésimes sont élaborés par décennie.

Ce vin est la signature d'un savoir-faire visant à exprimer l'harmonie suprême entre ce cépage, le terroir de silex et les barriques de chêne.

Le Sauvignon Blanc offre à la cuvée Etienne Henri une version confidentielle du Sancerre. Cette cuvée est surprenante par sa capacité à intégrer les substances boisées qui lui apportent une grande complexité.

A apprécier sous sept à dix ans. Servir à 10-12°C.

L'amour pour le bois du patriarche Etienne (de son second prénom Henri), l'a conduit à être le pionnier dans le Sancerrois pour l'élaboration du Sancerre en barriques neuves. Une telle méthode de vinification impose une excellente qualité des raisins afin que naisse le meilleur équilibre du mariage bois et vin. La cuvée "Etienne Henri" provient de nos plus vieilles vignes plantées sur nos coteaux de silex. La richesse et l'excellent état sanitaire des raisins ont été les premières raisons nous encourageant à l'élaboration de ce vin. La fermentation alcoolique uniquement effectuée en barriques (1/3 neuves, 1/3 un an, 1/3 deux ans) puis l'élevage durant 12 mois sur ses lies fines a offert une grande complexité à ce vin.

La puissance et la complexité de ce vin appellent des plats ayant une certaine personnalité.

Le côté boisé ira très bien sur les poissons ou viandes blanches grillés et la rondeur de ce vin s'harmonisera avec certains plats en sauce ou à base de crème.

Vivaneau grillé sur Sarments de Vignes Huile aux Epices, Poularde de Bresse aux Truffes et Crème de Châtaignes sont quelques heureux mariages.

