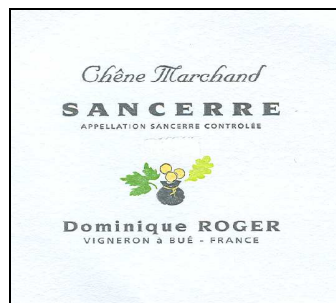


DOMAINE DU CARROU
Dominique ROGER
Vigneron
18300 BUE

FICHE TECHNIQUE

SANCERRE BLANC
« CHENE MARCHAND »



HISTORIQUE :

Sur la signification de ce nom, la légende veut que jadis, à cet endroit, se traitait la vente du vin sous un chêne séculaire. Mais c'est plus certainement la déformation écrite de l'expression « choix du marchand » qui atteste de la supériorité du vin produit sur ce terroir.

SITUATION DES PARCELLES :

Ce lieu-dit emblématique sur la commune de BUE est l'un des plus réputés du Sancerrois. Coteau en légère pente exposé au Sud.

SUPERFICIE : 0,37 HA ha
AGE DES VIGNES : 30 ans

ENCEPAGEMENT : 100% sauvignon blanc
RENDEMENT : 50 HL/HA

TERROIRS :

Type même du terroir de « Caillottes ». Terre très calcaire de l'Oxfordien peu profonde et très pierreuse, laissant transparaître un fruit de sauvignon élégant qui s'épanouit dans le temps. Une structure très affirmée est la carte d'identité du terroir « CHENE MARCHAND ».

METHODES DE CULTURES :

- Travail du sol sur le rang (entre les ceps) et enherbement entre les rangs
- Fumure par compost organique
- Répartition homogène de la végétation et des grappes sur le cep grâce à l'ébourgeonnage très strict pratiqué au printemps (on élimine systématiquement toutes les double pousses mais aussi les rameaux principaux en surnombre pour la maîtrise du rendement). Cette aération de la végétation et des fruits réduit les temps d'humectation et évite les traitements fongicides superflus. Cette démarche vise également à augmenter la « surface foliaire exposée » (à la lumière) qui favorise l'accumulation des sucres dans le raisin par une photosynthèse optimisée. Ce phénomène est renforcé par la hauteur de coupe en vert de la vigne (le rognage) augmentée de 15% par rapport à la « pratique traditionnelle » de l'appellation. Cette méthode comporte un second avantage : elle augmente le temps « d'ombre portée » d'un rang de vigne sur l'autre et protège ainsi la zone des raisins des trop fortes chaleurs.
- Utilisation en parallèle de stations agro-météo sur les parcelles et d'un modèle de risque épidémiologique informatisé permettant d'évaluer la sensibilité de la vigne aux maladies cryptogamiques afin d'éviter là aussi les interventions inutiles
- Récolte manuelle avec tri sévère des grappes ou parties de grappes altérées ou insuffisamment mûres.

VINIFICATION :

- Fermentation : 3 semaines à 1 mois à température thermorégulée. Levures indigènes pour préserver l'identité « terroir » du vin
- Conservation sur lies fines avec mise en suspension de celles-ci régulièrement
- Après filtration avec ménagement, la mise en bouteilles a lieu à la fin du printemps.

DEGUSTATION :

Ce terroir d'excellence doublé de notre application obsessionnelle à la vigne libèrent dans ce CHENE MARCHAND toute une palette d'agrumes (citron, pamplemousse) ou de fruits charnus (brugnon, abricot, pêche blanche, pêche jaune) suivant les millésimes. Ces fruits sont encadrés par une bouche dense, droite et franche traduisant la plénitude des vins issus de ce grand terroir. A déguster à l'apéritif, sur des poissons en sauce ou fumés, viandes blanches, volailles et crottin de Chavignol.

Tel : 0248541065 – Fax : 0248543877 – Mail : contact@dominique-roger.fr – Web : www.dominique-roger.fr