

DOMAINE DU CARROU
Dominique ROGER
18300 BUE

FICHE TECHNIQUE

SANCERRE BLANC
« DOMAINE DU CARROU »



HISTORIQUE :

Le « Carrou », c'est le nom de la petite place qui jouxte les caves du Domaine. Le terme « Carrou » vient du vieux parler Français et signifie : carrefour, lieu de croisement de plusieurs chemins. Si ce terme a donné son nom au Domaine, il symbolise également la rencontre des trois grands terroirs Sancerrois dans cette cuvée classique.

SITUATION DES PARCELLES :

Commune de BUE principalement mais aussi sur les terroirs limitrophes de SANCERRE, CREZANCY et VINON.

SUPERFICIE : 5 ha
AGE DES VIGNES : 24 ans

ENCEPAGEMENT : 100% sauvignon blanc
RENDEMENT : 56 HL/HA

TERROIRS :

- 60% « caillottes » (calcaires durs) et « guériottes » (calcaires tendres), terres calcaires de l'ère secondaire Jurassique de l'Oxfordien, (150 millions d'années) peu profondes et très pierreuses qui laissent transparaître un fruit de sauvignon élégant dès sa jeunesse. Ces formations géologiques les plus anciennes du vignoble se situent sur le premier étage des collines, à 250 m d'altitude.
- 25% de « terres blanches » (argilo-calcaire), aux agglomérats de petits coquillages fossilisés, toujours de l'ère secondaire Jurassique mais du Kimméridgien, qui offrent un épanouissement plus lent à des vins charpentés. Ce terroir occupe les pentes les plus abruptes des coteaux, entre 300 et 350 m d'altitude.
- 15% de « chailloux », silex du tertiaire Eocène. Le dernier-né des étages géologiques du Sancerrois (35 millions d'années) est présent sur le versant le plus proche de la Loire à environ 300 m d'altitude.

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, les mises en bouteilles ont lieu du printemps à la fin de l'été.

DEGUSTATION :

Par notre façon de faire, à la vigne comme à la cave, nous laissons « parler » le terroir dans notre vin pour en exalter, suivant les millésimes, les arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits blancs et jaunes. La charpente généreuse portée par une minéralité précise fait de cette cuvée un vin idéal pour apéritif, hors d'œuvre, charcuteries, coquillages, crustacés, poissons grillés (ou en sauce) et fromages de chèvre (Crottin de Chavignol).

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