

17 juin 2023

---

[Marie Claire](#) → [Cuisine et Vins de France](#) → [Vins](#) → [Guide du vin](#)

## Sancerre, la pépète du Centre Loire

Par Béatrice Delamotte Publié le 17/06/2023 à 21:37

Réputés dans le monde entier, les sancerres expriment toutes les spécificités des différents terroirs de l'appellation qui confèrent des caractéristiques particulières aux vins, qu'ils soient blancs, rouge ou même rosés.

Entre la Sologne, au Nord, et la Champagne berrichonne, au Sud, s'étend un pays verdoyant, une région de collines qui vient finir brusquement au bord de la Loire que **Sancerre**, sur son éperon, domine de plus de cent mètres. Un paysage doux qui s'étend sur 3000 hectares de vignes dont la culture remonte à l'Antiquité. Dès 582, Grégoire de Tours indique l'existence du vignoble dans ses écrits qui connaît, au XIIe siècle, un essor considérable grâce aux moines Augustins de Saint-Satur et aux comtes de Sancerre. La région produisait alors des **vins rouges réputés**, exportés par la Loire, souvent mentionnés dans les écrits royaux. Le duc Jean de Berry l'estimait même le **meilleur vin du monde**.

Derrière cette harmonie visuelle, l'**appellation de Sancerre** est posée sur trois terroirs très différents avec, au milieu, ce que l'on appelle les failles de Sancerre et de Thauvenay. L'érosion intense des couches du Jurassique supérieur à l'ouest et des formations crétacées et éocènes affaissées à l'est a entraîné la constitution de trois types de sols principaux : les terres blanches (sols argilo-calcaires), les caillottes et griottes (calcaires) et les silex ou argiles à silex (sols argilo-siliceux).

Les premiers produisent des blancs complexes, corsés et ronds qui s'apprécient au bout de quelques années. Les silex représentent le plus petit des terroirs et ont la particularité de réchauffer la vigne de manière continue. Les **Sancerre rouge** produits sur les marnes les plus calcaires donnent un vin long en bouche, aux arômes de fruits rouges tandis que les blancs sont marqués par la minéralité, des notes épicées et des arômes de fleurs blanches. Quant aux « caillottes », les vins sont friands dans leur jeunesse, avec des notes florales et fruitées.

## 6 choses à savoir sur les vins de Sancerre

- **AOC** : Sancerre
- **Couleurs** : blanc (80 %), rouge (12 %) et rosé (8 %)
- **Cépages** : sauvignon blanc et pinot noir
- **Climat** : tempéré à tendance continentale
- **Altitude** : 356 m pour le point culminant
- **À table** : avec leur minéralité et leurs arômes d'agrumes, les blancs sont parfaits à l'apéritif et accompagnent les produits de la mer. Les rouges, pleins et longs, sont parfaits avec charcuteries de qualité et viandes grillées. Quant aux rosés, leur fraîcheur s'adapte à tous les plats estivaux, salades et barbecue.



Le jeune chef de cave aura connu la passion entre la famille Fournier et Joost de Villebois, lorsque celui-ci rachète la propriété en 2015. Sur le vignoble de 140 hectares, dont une trentaine à Sancerre, Damien Laurent s'attache « à faire des vins de puristes, en détaillant les terroirs, les parcelles et les lieux-dits, un peu comme le schéma bourguignon ». Ici, le sauvignon est roi et représente 90 % de la production en majorité sur des terroirs de silex qui révèle tout le potentiel du cépage. La notion de minéralité prend alors tout son sens, avec des vins très ciselés, tandis que les terres blanches et les caillottes donnent des cuvées avec plus de volume, qui nécessitent d'attendre un peu pour perdre la légère austérité de la jeunesse. Les Caillottes 2015 (30 €) est ainsi frais, onctueux et soutenu par de jolies notes d'agrumes, avant une finale minérale et saline.



