VIGNOBLES BERTHIER

SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ

GIENNOIS Blanc
Terre de Silex – 2017

Un Lieu, un Sol, un Vin…
D'une robe jaune d'or, la Cuvée Terre de Silex s'ouvre sur un nez typé, racé mêlant le coté croquant du sauvignon à la pierre à fusil. En bouche, l'attaque est droite, tendue présentant une belle minéralité, un beau volume en bouche, une présence incomparable…

Un vin de caractère, de gastronomie à découvrir.

ACCORDS METS-VINS

Vin de gastronomie , complexe, a consommer avec un met raffiné, sushi, carpaccio de thon ou encore un fromage de caractère.

AOP Giennois Blanc
Centre Val de Loire
Terre de Silex

DÉTAILS

LE MILLÉSIME

2016 en Centre-Loire : Les conditions climatiques ont été difficiles : pluies, humidité, gel, échaudage,… Il aura fallu beaucoup de sang froid pour arriver, grâce à un petit sursaut de la nature, à élaborer un très beau millésime.
Le Centre-Loire, comme toute région septentrionale, a des effets millésime marqués. Ce sera encore le cas en 2016, où les conditions climatiques très particulières ont permis la production de vins avec une belle pureté aromatique..
Comme tous les millésimes tardifs, la fraîcheur et les arômes de fruits dominent.

TERROIR

La cuvée Terre de Silex est issue d'une parcelle située la commune de Saint-Père. Les vignes sont plantées sur Les argiles à Silex du crétacé. L'inhabituelle concentration de silex qui jonche le sol confère au vin cette subtilité d'arômes de pierre à fusil.

CÉPAGES

Sauvignon blanc : 100%

SITUATION

Situé entre Gien et Cosne-sur-Loire, ce vignoble de 191 hectares a un climat tempéré grâce à la Loire, avec une inflluence continental de l'Est. Il est planté sur des coteaux de la Loire prolongements des formations géologiques du Sancerrois et de Pouilly. Coteaux du Giennois est une petite et récente appellation dont on peut retrouvé les preuves archéologique de vigne remontant au 2ème siècle.
En plein essor avec des vins authentiques qui révèlent l'originalité de leur terroir.

VINIFICATION

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18° C).

ÉLEVAGE

Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

AVIS ET RÉCOMPENSES

bettane+ desseauve

14.5/20
« Les vins jouent le registre du fruit et de la tension en blanc. »

Guide Bettane et Desseauve
01/11/2017

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

«Les notes vanillées et coco dominent le nez qui finit par offrir des senteurs d'ananas et de fleurs blanches. Tout en légèreté, au toucher tapissant, la bouche se termine sur une franche acidité et des notes lactés et confites. »

Le Guide Hachette des Vins
01/09/2017

WINE ENTHUSIAST

91/100 Editors' Choice
« Terre de Silex 2014 – Coteaux du Giennois – 91/100 Wine Enthusiast
From flinty soil, this wine shows a strongly mineral character and even a smoky edge. It is structured and tight, ripe with yellow fruits as well as citrus. A complex wine, it's impressive and ready to age a few months. Drink from 2017. »

Roger Voss- Wine Enthusiast,
01/05/2016