

La Loire - Sancerre



Comme l'été est à nos portes, boire quelque chose de rafraîchissant est d'autant plus invitant. Alors, un bon vin blanc est tout indiqué pour la belle saison. En France, dans la vallée de la Loire, on peut y admirer certes de beaux châteaux, comme ceux de Chambord, Azay le Rideau, Amboise et bien d'autres ; mais on y trouve d'excellents vins notamment des blancs, soit à base des cépages sauvignon blanc ou chenin blanc et quelques rouges élaborés avec du pinot noir. Le val de Loire est la troisième plus grande région viticole de France et la production est constituée à 75 % de vin blanc.

Les vins de la région reflètent la beauté du paysage, ils sont plaisants, charmants, désaltérants et légers. Plusieurs appellations d'origine contrôlée s'y trouvent dont celle de Sancerre, qui a été créée en 1936. Le vin portant cette appellation est produit sur 15 villages et il est élaboré avec le sauvignon blanc, sauf pour quelques rouges, avec le

pinot noir. Ce terroir qui donne l'appellation Sancerre est situé sur les bords de la Loire, à l'est de la ville de Bourges et le vignoble s'étend sur 2770 hectares.

Le Club Vins Privilèges vous présente un excellent vin blanc du Domaine Michel Thomas. Ce vignoble de 17 hectares est exploité par Michel Thomas et son fils Laurent. Dans la famille, la vigne est une tradition et la passion est passée de père en fils. Le domaine est situé dans le petit village les Ergots (Sury-en-Vaux). La famille Thomas a reçu tout un honneur à Bordeaux en mars 2012 dans le Mondial du sauvignon. En effet, les Thomas ont mérité la médaille d'or pour leur sancerre blanc traditionnel et ce parmi 66 vins français et étrangers.

Voici donc le vin suggéré dans cette chronique :

Domaine Michel Thomas, AOC Sancerre 2010

Le vin est élaboré à 100 % avec le sauvignon blanc. Il n'est aucunement vieilli en fût, d'où sa pureté et sa fraîcheur au niveau du fruit. Il est vêtu d'une belle robe jaune pâle, sur un nez de fruits exotiques avec une touche de fumée et de réglisse. En bouche, il est plein et ferme, charmeur et on y perçoit des agrumes et de la pêche, le tout avec une finale relativement longue. Ce vin est doté d'un bel équilibre entre la maturité et la

fraîcheur, celle-ci étant créée par une bonne présence d'acidité. Il fera merveille à l'apéritif et accompagnera suavement les poissons, les crustacés et le fromage de chèvre.

Ce vin a un potentiel de garde d'environ 4 à 5 ans.

Prix : \$ 32.80

MARCO VEILLEUX
Club Vins Privilèges
www.clubvinsprivileges.com
418.226.7447

