



CHATEAU DU NOZAY

SANCERRE

Château du Nozay

RÉCOLTE

2019



Cépage

100% Sauvignon, le cépage par excellence au Domaine du Nozay

Terroir

Les marnes du kimméridgien.

Ce terroir, très riche en fossiles coquilliers, présente la particularité de blanchir en séchant d'où son nom local de « terres blanches ». Etant également collant et d'un accès très difficile quand il est humide, on le trouve aussi sous le vocable de « grosse terre ». Cette couche est une succession d'épaisseurs très irrégulières de marnes entrecoupées de bancs calcaires.

Restituer au terroir et à la vigne son potentiel d'auto-défense, par la culture BIO et BIODYNAMIQUE. Engrais vert dans les vignes pour favoriser un micro climat, propice à un bon état sanitaire de la vigne. La masse verte doit alors être délicatement retournée afin que toutes les vies invisibles, alors pourvues d'oxygène, puissent se développer jusqu'à la roche mère et ainsi accueillir et nourrir les racines de la vigne et pour le plus grand bien de la biomasse et de la vigne, telles sont les tâches prioritaires du Domaine du Nozay... Observer, réfléchir, agir, attendre.

Vinification & Elevage

Le raisin issu de la parcelle qui porte le même nom est vendangé par des petites mains dans les vignes les plus âgées du Domaine.

Le raisin est ensuite trié immédiatement sur une table de trie. Puis celui-ci est pressé par un pressoir pneumatique séquentiel suivi d'un programme très long en basse pression pour pouvoir en extraire un



CHATEAU DU NOZAY

SANCERRE

Château du Nozay

RÉCOLTE

2019

maximum de gras, d'arômes et de fruit.

Pour cette cuvée nous effectuons la vinification dans des fûts, dans des jarres en terre cuite pendant plusieurs mois et une partie dans des cuves inox en forme de fût créant son propre vortex naturel pour que celle-ci dure le plus longtemps possible. Ni levures, ni additifs superflus et ni thermorégulation. Que le temps fasse son oeuvre en étant malgré tout, surveillée de près.

La cuvée « Château du Nozay » peut exprimer ainsi la fraîcheur et la vivacité de ses vieilles vignes et de son terroir par une vinification naturelle et vivante.

Tout le travail d'élevage du vin, de filtration et de mise en bouteilles est effectué par nos soins, au Domaine du Nozay au rythme du calendrier lunaire.

Dégustation

Une robe jaune doré, très lumineuse qui va permettre l'éblouissement de notre palais et libérera toute sa longueur, son acidité souple et sa structure de tanique.

Un nez qui se retrouve sur sa fleur blanche et agrume relevé très légèrement par le cotes salin du bois et en bouche on retrouve des saveurs de poire, son gras, son fruit exotique une concentration et une acidité équilibré.

C'est un vin d'une grande finesse et qui vous plaira par sa puissance.

Saviez-vous que la forme du verre produit un effet sur notre perception du vin ? Celle-ci influe directement sur le comportement de ses molécules. En d'autres termes, vos perceptions olfactives et gustatives seront plus ou moins bonnes selon la forme du verre.

Accords Mets & Vins

Il se déguste à l'apéritif ou en accompagnement de hors-d'oeuvre, charcuteries, coquillages, crustacés, poissons grillés ou en sauce et fromages de chèvre (crottin de Chavignol).

Le goût est une affaire très personnelle, on oublie que l'être humain sert de catalyseur pour chaque association. Les moments que nous vivons conditionnent la plupart du temps cette affaire de goût.

Température de service : 10 à 12°C en apéritif ou pour la dégustation et 12 à 14°C en accompagnement de mets.

Bonne dégustation.

Cyril de Benoist