

VIN DE FRANCE 2022

« L'ÉPHE MER »

Domaine Eric Sage



Situation : Après un passage à Cheverny et à Sancerre en tant que régisseur pendant 9 ans, Eric Sage a repris l'exploitation de Denis Roux à Brem sur Mer en 2016. En cours de conversion de toutes ses parcelles en Bio, le jeune vigneron cherche avant tout à mettre la vigne dans un équilibre naturel, être le moins interventionniste possible et obtenir un raisin et un vin de qualité.

« La première fois que je suis venu visiter, j'entendais un ronronnement. Je pensais que c'était les éoliennes au loin mais non, c'était la mer. C'est ça la particularité du chenin ici : le côté frais des vins du Val de Loire avec en plus la minéralité du sol et le côté salin, maritime. »

Encépagement : 80% Cabernet-Franc et 20% Grolleau Noir

Terroir : Terres rocailleuses. Schistes et Rhyolites.

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : 2024 à 2026

Observations : Le vin se présente au nez sur une palette aromatiques concentrée et très identitaire du terroir ligérien : petits fruits noirs bien mures, léger registre épicé et des notes d'élevages en barrique (vanille, pain toasté...). La bouche est étonnamment structurée et dense, marqué par des tanins soyeux et enveloppants. Cassis, truffe, sous-bois... Une large gamme d'arômes se dévoile pour nous présenter une grande réussite d'Eric Sage



Quelques accords gourmands : Lapin de garenne aux pruneaux, mignon de porc à la moutarde, Ris de Veau doré au sautoir...