
DOMAINE
LA PERRIÈRE
SANCERRE



AU-DELÀ DE L'EMPREINTE DU TEMPS

TOUT COMMENCE ICI, DANS UNE CAVITÉ CREUSÉE
PAR LA MER IL Y A DES MILLIONS D'ANNÉES.

SOUS CETTE VOÛTE NATURELLE, LA ROCHE
SE FAIT MATRICE : ELLE ABRITE LE TEMPS,
PROTÈGE LES ÊTRES ET FAÇONNE LE VIN.
LA GROTTE PORTE EN ELLE UN SOUFFLE ANCIEN,
CELUI DES HOMMES QUI L'ONT TRAVERSÉE,
LAISSANT DANS LA PIERRE L'EMPREINTE DE LEUR
PASSAGE. MOINES, BÂTISSEURS, VIGNERONS :
TOUS ONT PERÇU EN CET ENDROIT LA PROMESSE
DU VIVANT.

LE DOMAINE LA PERRIÈRE S'INSCRIT DANS CETTE
CONTINUITÉ. CHAQUE RÉCOLTE RENOUVELLE
LE DIALOGUE ENTRE LA MATIÈRE ET LA MAIN,
ENTRE LA FORCE DU LIEU ET LA GRÂCE DU
GESTE. L'ASSEMBLAGE, AU CŒUR DE L'IDENTITÉ
DU DOMAINE, DEVIENT LE LANGAGE DE CETTE
RELATION : UNIR, ÉQUILIBRER, RÉVÉLER.
CAR C'EST UN ART DE TRADUIRE LA ROCHE EN
ÉMOTION, D'ÉCOUTER SON POULS JUSQU'À EN
SAISIR LA MESURE. ALORS, DANS LA FRAÎCHEUR
MINÉRALE DE LA CAVE, LE VIN RESPIRE, MÛRIT,
S'ACCORDE À LA RESPIRATION DU TEMPS. IL
PORTE EN LUI LE FEU DU SILEX, GARDIEN DE LA
MÉMOIRE DU LIEU.

AU-DELÀ DE L'EMPREINTE DU TEMPS,
RÉSONNE L'ÉCHO D'UNE ÉTERNITÉ EN MOUVEMENT.

UN SAVOIR-FAIRE COLLECTIF

SOUS LA COLLINE DE VERDIGNY, LA GROTTE AGIT COMME UN VENTRE MINÉRAL, LIEU DE NAISSANCE ET DE TRANSMISSION. ELLE RAPPELLE CHAQUE JOUR QUE LE VIN S'ÉLABORE DANS LA PROFONDEUR, AU CONTACT DE LA MATIÈRE ET DES FLUIDES.

LA FAMILLE SAGET Y CULTIVE UNE APPROCHE SOBRE ET ATTENTIVE, FONDÉE SUR LA COMPRÉHENSION DU BIOTOPE. DANS CET ENVIRONNEMENT NATUREL, RIEN NE S'IMPOSE : LA VIGNE SE CONDUIT DANS LE RESPECT DE LA VIE ORGANIQUE, L'ENHERBEMENT DES RANGS PRÉSERVE LA STRUCTURE DU SOL, LES INTERVENTIONS SONT MÛREMENT RÉFLÉCHIES. L'OBSERVATION PRÉCÈDE TOUJOURS L'ACTION. CE PARTI PRIS DONNE NAISSANCE À DES VINS D'UNE GRANDE LIMPIDITÉ, OÙ LA MATIÈRE, ANIMÉE PAR LA TENSION DU LIEU, S'EXPRIME SANS DÉTOURS.

L'ASSEMBLAGE FONDE LE SAVOIR-FAIRE DU DOMAINE ET PROLONGE CETTE PHILOSOPHIE. IL RELIE LES NUANCES, ÉQUILIBRE LES FORCES ET RÉVÈLE L'EXPRESSION LA PLUS JUSTE DES CÉPAGES SAUVIGNON BLANC ET PINOT NOIR. CHAQUE VIN LAISSE AINSI RÉSONNER LA VOIX DE LA TERRE, GUIDÉE PAR UN SAVOIR-FAIRE COLLECTIF OÙ L'INTENTION RENCONTRE LA SUBSTANCE.





UNE ÉNERGIE MINÉRALE

LE VIGNOBLE DU DOMAINE LA PERRIÈRE COUVRE 43 HECTARES AU CŒUR DU SANCERROIS, RÉPARTIS ENTRE LES COMMUNES DE SANCERRE, SAINT-SATUR, VERDIGNY, VINON, VEAUGUES, CRÉZANCY ET BANNAY.

LE RELIEF EST ACCIDENTÉ, TRAVERSÉ DE VEINES CALCAIRES ET DE PLAQUES DE SILEX. CETTE ARCHITECTURE SOUTERRAINE CONSTITUE LE SOCLE DE L'IDENTITÉ DU DOMAINE : LA MINÉRALITÉ DU SILEX, PRÉSENT SUR LA MOITIÉ DES SOLS, EN EST LA COLONNE VERTÉBRALE, APPORTANT DROITURE ET ÉCLAT ; LES TERRES BLANCHES SIGNENT LA PROFONDEUR ET LA PUISSANCE ; LES CAILLOTTES ASSURENT LA PRÉCISION ET LA TENSION. LES CHOIX SE FONT À LA PARCELLE : TRAVAIL DES SOLS ADAPTÉ À LA NATURE DU SOUS-SOL, OBSERVATION CONTINUE DE LA FAUNE ET DES CYCLES VÉGÉTATIFS, RECHERCHE D'UN ENRACINEMENT PROFOND. LA VITICULTURE RAISONNÉE PROLONGE CETTE APPROCHE : CULTIVER LA VIGUEUR NATURELLE PLUTÔT QUE LA CONTRAINTE.

EN CAVE, LE GESTE S'AFFIRME. CHAQUE TERROIR EST VINIFIÉ SÉPARÉMENT AFIN DE PRÉSERVER SA VOIX PROPRE. LES FERMENTATIONS SONT CONDUITES AVEC SOIN, LES ÉLEVAGES PENSÉS POUR DONNER DE LA TEXTURE SANS PERDRE LA TENSION. VIENT ENSUITE LE TEMPS DE L'ASSEMBLAGE, MOMENT CLÉ OÙ LE COLLECTIF S'EXPRIME : GOÛTER, COMPARER, ÉQUILIBRER. C'EST LÀ QUE SE DESSINE LA SIGNATURE DE LA PERRIÈRE : UN STYLE DROIT ET LUMINEUX, PORTÉ PAR L'ÉNERGIE DU SILEX ET LA SENSIBILITÉ DE L'HOMME.

SANCERRE

Cépage
100% Sauvignon Blanc.

Terroir
Argilo-calcaires, caillottes et siliceux.

Élaboration
Pressurage direct pneumatique. Débourbage au froid pendant 48 heures. Fermentation à basse température. Élevage sur lies fines pendant 3/4 mois avant mise en bouteille.

Découverte sensorielle
Robe brillante aux reflets verts. Nez équilibré et fruité aux arômes de fleurs blanches, de pêches de vigne et d'acacia. En bouche, ce vin est souple et structuré, il développe des notes minérales et de fruits blancs.

Accords mets et vin
Sandre ou brochet au beurre blanc, bar au sel, rougets grillés, plateau de fruits de mer, crottins de Chavignol. Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse et évoluera positivement dans les 3/4 ans qui suivent sa mise en bouteille.

Température de service
De 10 à 12°C



Cépage
100% Pinot Noir.

Terroir
Argilo-calcaires.

Élaboration
Récolte entièrement manuelle, raisins éraflés. S'en suit une macération à froid, puis la fermentation pendant une douzaine de jours à une température de 30°C. Remontage 2 fois par jour. L'élevage dure en moyenne 6 mois en fûts de chêne de l'Allier et des Vosges de 2 à 3 vins. Ce vin est mis en bouteille non filtré.

Découverte sensorielle
Belle robe rubis. Nez équilibré et délicat aux arômes de petits fruits rouges et de fraises des bois. En bouche, il est rond, avec des tannins bien fondus sur des notes épicées.

Accords mets et vin
Andouillettes grillées, poulet au curry, œufs en meurette, fromages fermiers. Ce vin s'exprimera pleinement dans sa jeunesse et évoluera positivement dans les 5/6 ans qui suivent sa mise en bouteille.

Température de service
De 13 à 14°C





NÉ DANS L'OMBRE ET SCULPTÉ PAR LA ROCHE, CE SANCERRE TRAVERSE LA LUMIÈRE DES ÂGES, PORTÉ PAR LA MÉMOIRE DU LIEU QUI L'A VU NAITRE





Silex

SANCERRE

Cépage
100% Sauvignon Blanc.

Terroir
Siliceux.

Élaboration
Après un débourbage statique au froid de 48 heures, le moût clair fermente en cuves thermorégulées entre 18 et 22°C pendant une dizaine de jours. Trois semaines plus tard, débutent les remontages des lies fines pour apporter au vin fraîcheur, gras et finesse. Cette phase d'élevage dure cinq mois.

Découverte sensorielle
Cette cuvée à la robe brillante est un vin fin, équilibré, fruité aux arômes d'agrumes et de pierre à fusil. La bouche est à la fois grasse en attaque, marquée par une matière très mûre, souple et racée.

Accords mets et vin
Il accompagne parfaitement les poissons de Loire, une truite saumonée, un turbot au beurre blanc, une daurade royale, un carpaccio de saumon et le crottin de Chavignol.

Température de service
De 10 à 12°C

TAILLÉ DANS LA PIERRE ET MARQUÉ PAR SON ÉCLAT, CE SANCERRE VIBRE D'UNE RÉSONANCE MINÉRALE, VIVE ET TRANCHANTE COMME UNE LAME DE SILEX

MÉGALITHE

SANCERRE

Cépage
100% Sauvignon Blanc.

Terroir
Siliceux.

Élaboration
Suite à un pressurage doux, les moûts clarifiés font, pour 40%, leur fermentation en fûts de chêne neufs de l'Allier d'une contenance de 300 litres. Le vin élevé 8 à 9 mois en fût est bâtonné régulièrement pour lui donner du gras et de la complexité. Pour conserver le caractère du Sauvignon Blanc, 60% de la vendange est vinifiée et élevée en cuve inox avec un soin tout particulier.

Découverte sensorielle
Ce vin aux arômes de fruits mûrs, très rond et légèrement vanillé présente en bouche une ampleur remarquable. Ce vin à la complexité étonnante s'anoblira encore au fur et à mesure des années. Un ensemble tout en finesse et en délicatesse qui en font un vin rare.

Accords mets et vin
Il accompagnera vos plats les plus raffinés comme un homard ou des langoustes. Avec quelques années de vieillissement, il se mariera parfaitement avec un foie gras poêlé.

Température de service
De 13 à 14°C



FRAGMENT DE SILEX, ÉLEVÉ PAR LE FEU, CE SANCERRE S'IMPOSE COMME UNE PIERRE DRESSÉE FACE AU TEMPS. SOLIDE ET MONUMENTAL, IL EST SCULPTÉ POUR DÉFIER L'ÉPHÉMÈRE





SACRILÈGE

SANCERRE

Cépage
100% Pinot Noir.

Terroir
Argilo-calcaires.

Élaboration
Les vendanges se font à la main avec un premier tri sévère dans une sélection parcellaire de vieilles vignes. Arrivé en cave, le raisin est déchargé des bennes vibrantes et trié une seconde fois sur une table où 6 personnes ne laissent passer que les plus belles baies. Les fermentations se déroulent dans des cuves inox exclusivement prévues à cet effet, chapeau ouvert, durant 3 semaines avec pigeages en début de cuvaison puis remontages tout au long de la fermentation alcoolique. Le vin est ensuite élevé en barriques de 300L pendant un minimum de 12 mois.

Découverte sensorielle
Le vin se développe sur des arômes de cerises noires, de cassis et de mûres écrasées. La bouche est ample et généreuse et possède une finale légèrement épicée. Très belle longueur avec un bel équilibre et des tannins très soyeux.

Accords mets et vin
Il accompagnera parfaitement une jolie pièce de bœuf, un poulet aux épices ou un canard à l'orange. Avec quelques années de vieillissement, il se mariera merveilleusement avec un dos de cabillaud ou des filets de rougets accompagnés de ratatouille.

Température de service
De 13 à 14°C

FRUIT DE L'ARGILE, SCULPTÉ PAR LE BOIS, CE SANCERRE S'AFFIRME DANS LA GRÂCE DU GESTE. AUDACIEUX ET MAGISTRAL, IL EST L'INCARNATION D'UNE TRANSGRESSION ASSUMÉE



DOMAINE

LA PERRIÈRE

SANCERRE

VERDIGNY - 18300 SANCERRE
TÉL. +33 (0)2 46 62 03 03
WWW.DOMAINELAPERRIERE.FR