

## « Le Rochoy » Sancerre blanc

*La Pureté,  
L'Excellence*

*Le terroir, c'est l'empreinte d'un vin. Le Rochoy, issu d'un coteau très singulier aux pierres tranchantes de silex, offre une vaste mosaïque d'arômes. Sa minéralité très délicate et exclusive signe toute la beauté de ce vin.  
« Quand finesse et élégance riment avec virilité. »*

### Le Vignoble

Le Rochoy est un coteau unique dans le Sancerrois. C'était autrefois une carrière gallo-romaine appelée "Rochetum". Les pierres de silex qui jonchent le sol accumulent la chaleur le jour et la restituent la nuit. Le sous-sol, composé de silex donne à cette cuvée toute sa minéralité. La maturation des raisins y est rapide et donne un Sancerre blanc d'exception.

### La Dégustation

La robe se caractérise par sa couleur jaune pâle avec des reflets argentés. Le vin est cristallin et limpide.

Le nez exprime de belles fleurs blanches et des fruits à chair jaune bien mûrs avec une pointe d'angélique (petit fruit confit).

La bouche présente une belle fraîcheur très expressive et équilibrée. La minéralité du silex ressort avec un léger fumé en bouche. Le Rochoy développe un superbe ampleur et une étonnante générosité.

**ACCOMPAGNEMENT** : Poissons, crustacés nobles : papillotes de langouste aux trois agrumes, carpaccio de noix de Saint-Jacques...

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 11-12°C.

**VIEILLISSEMENT** : 4 à 7 ans selon les millésimes.



**CÉPAGE** : Sauvignon Blanc.



### La Vinification

La récolte à la main préserve les raisins. Un presseur pneumatique permet d'extraire doucement les jus. Les moûts sont ensuite débouffés naturellement grâce au froid. Puis, la fermentation alcoolique se déroule avec les levures naturelles du raisin à des températures comprises entre 15°C et 18°C pendant 15 jours environ. Ceci permet de conserver tous les arômes de fruits, et sa très belle minéralité liée au terroir. Les sédiments les plus gros sont éliminés et les plus fins sont conservés pour pratiquer le bâtonnage jusqu'à la mise en bouteille, ce qui donne de l'ampleur et du volume.

### Les notes

- Millésime 2015 -

**Médaille d'Argent** - Concours Mondial du Sauvignon  
**16,5/20** - Jancis Robinson

- Millésime 2014 -

★ **1 étoile** - Guide Hachette  
**16/20** - Jancis Robinson  
**15/20** - Bettane & Desseauve  
**Liger d'Or** - Concours des Ligiers des Vins du Val de Loire  
**93/100** - Wine Enthusiast  
**Médaille d'Argent** - Sommelier Wine Awards  
**Médaille d'Argent** - International Wine Challenge  
**Médaille de Bronze** - Decanter

- Millésime 2013 -

**Médaille d'Or** - International Wine Challenge  
**93/100** - Magazine Allemand Falstaff  
**90/100** - Wine & Spirits  
**16,5/20** - Jancis Robinson



**TERROIR** : Sol très caillouteux de silex.

### Maison Laporte

Cave de La Cresse - Route de Sury-en-Vaux  
BP34 18300 Saint-Satur (France)  
www.laporte-sancerre.com contact@laporte-sancerre.com  
Tel. : + 33 (0)2 48 78 54 20 / Fax : + 33 (0)2 48 54 34 33