



# DOMAINE DE TERRES BLANCHES

· B U É · E N · S A N C E R R E ·

Véritable incarnation de la volonté de la Maison Saget La Perrière de produire de grands vins, le Domaine de Terres Blanches est le symbole de l'attachement qualitatif qui anime la Famille Saget depuis plusieurs générations. Telle une pierre précieuse à l'état brut, il aura fallu l'intervention avisée des hommes et notamment celle de l'équipe du consultant Stéphane Derenoncourt pour aider la Famille Saget à tirer la quintessence des magnifiques terroirs dont dispose le Domaine. A l'origine du projet et convaincus du potentiel du Domaine de Terres Blanches, Stéphane et son équipe sont parvenus à transcender l'expression minérale des blancs du Domaine et la délicatesse de ses rouges grâce à un travail exigeant sur la vigne et les sols.

Riche de trois appellations du Centre, la propriété offre un véritable récital du Sauvignon Blanc, sublimé sur les appellations de Sancerre, Pouilly Fumé et Coteaux du Giennois.

*Saget La Perrière*

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET



DOMAINE DE  
TERRES BLANCHES  
BUÉ-EN-SANCERRE



**COTEAUX DU GIENNOIS**  
« Alchimie »

**Cépage :** 100% Sauvignon Blanc.

**Terroir :** La superficie de notre vignoble en Coteaux du Giennois Blanc est de 13 hectares. Il est situé sur la commune de Bonny sur Loire, et planté sur des terrasses aux sols argilo siliceux, surplombant la Loire.

**Élaboration :** Après un débouillage serré à froid, le moût clair fermente en cuves thermo-régulées pendant 20 jours pour développer la fraîcheur du Sauvignon Blanc. Le vin est élevé en cuves, dans nos caves, durant 4 à 6 mois.

**Découverte sensorielle :** Le nez développe des notes florales et des arômes de fruits blancs. La bouche légère, tendre et gouleyante laisse poindre vivacité et harmonie.

**Accords mets et vin :** Excellent pour une mise en bouche à l'apéritif, il accompagnera aussi terrines de poissons ou tarte au fromage. Température de service : 8/10°C.



**COTEAUX DU GIENNOIS**  
« Alchimie »

**Cépages :** 70% Pinot Noir et 30% Gamay.

**Terroir :** La superficie de notre vignoble en Coteaux du Giennois rouge est de 5 hectares. Il est situé sur la commune de Bonny sur Loire et planté sur des terrasses aux sols argilo siliceux, surplombant la Loire.

**Élaboration :** Récolte des raisins à maturité optimale, les fermentations s'enclenchent après une macération pré-fermentaire à froid. Les cuvaisons, rythmées par des remontages quotidiens, durent environ 15 jours. Le vin est élevé en cuves durant 6 à 8 mois pour s'harmoniser et garder son fruit.

**Découverte sensorielle :** Le nez de fruits rouges domine avant que quelques touches poivrées apparaissent et se confirment en bouche où rondeur et tanins fondus créent l'harmonie.

**Accords mets et vin :** Viandes rôties ou mets plus épicés lui conviendront. Température de service 13/14°C.



**POUILLY FUMÉ**

**Cépage :** 100% Sauvignon Blanc.

**Terroir :** Notre parcelle est située sur un sol argilo-calcaire, de type marnes kimméridgiennes.

**Élaboration :** Après un débouillage au froid, la fermentation alcoolique se déroule en cuve pendant une vingtaine de jours. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 6 mois.

**Découverte sensorielle :** Ce vin présente une robe dorée aux reflets verts. Le nez est subtil, avec des arômes de pierre à fusil, golden, acacia. La bouche équilibrée a une belle finale sur la fraîcheur.

**Accords mets et vin :** Il accompagnera une petite friture de Loire, des gambas grillées ou un curry d'agneau. Température de service 8/10°C.



**SANCERRE**

**Cépage :** 100% Sauvignon Blanc.

**Terroir :** Notre vignoble de 12 hectares en Sancerre blanc est composé principalement de parcelles situées sur les communes de Bué ainsi que Sancerre et Amigny. Le terroir, à prédominance calcaire, est constitué de sols de caillottes, calcaire dur typique du Sancerrois et de Terres Blanches.

**Élaboration :** Après un débouillage serré à froid, le moût clair fermente en cuves thermo-régulées pendant 20 jours. Le vin est ensuite élevé en cuves sur lies fines durant 6 mois.

**Découverte sensorielle :** Les arômes s'expriment sur des notes florales et des pointes d'agrumes. Ce vin friand et onctueux a une longue persistance sur le fruit.

**Accords mets et vin :** Notre Sancerre blanc s'accordera avec des coquillages, fruits de mer, sushis ou omelette au fromage de chèvre. Température de service 8/10°C.



**SANCERRE**

**Cépage :** 100% Pinot Noir.

**Terroir :** Les vignes produisant le Sancerre rosé se concentrent sur la commune de Bué, sur des terroirs de caillottes et de Terres Blanches.

**Élaboration :** Notre Sancerre rosé est obtenu par pressurage direct à froid. Les jus ainsi obtenus sont clarifiés par débouillage statique et fermentent à basses températures dans des cuves thermo-régulées. Un élevage rapide de quelques mois en cuves harmonise le fruit de ce rosé.

**Découverte sensorielle :** Couleur et nez de groseille annoncent un vin fruité dont la bouche tout en finesse est caractérisée par un très joli gras.

**Accords mets et vin :** Ces qualités lui permettront d'accompagner une cuisine épicée (poulet au curry) ou un convivial plat de Pennes à la Bolognaise. Température de service 8/10°C.



**SANCERRE**

**Cépage :** 100% Pinot Noir.

**Terroir :** Notre petit vignoble en Sancerre rouge est planté sur des sols de caillottes et de terres blanches. Il se situe sur la commune de Bué.

**Élaboration :** Après être ramassés manuellement, les raisins sont entièrement éraflés et retrifiés une seconde fois sur tapis avant d'être mis en cuve. Les fermentations s'enclenchent après une macération pré-fermentaire à froid. L'extraction se fait par des pigeages et remontages avec une cuvaison courte de 15 jours. Une fois décuvés, les vins sont ensuite élevés pour moitié en cuve et en barriques de 2 à 3 vins.

**Découverte sensorielle :** Le nez exprime des arômes de fruits rouges. La bouche est ferme et longue, avec de légers tanins fondus qui offrent au vin l'opportunité de quelques années de vieillissement.

**Accords mets et vin :** Servi à une température de 13/14°C, il pourra être dégusté sur un pigeon rôti ou un lapin grillé.



  
 DOMAINE DE  
 TERRES BLANCHES  
RUE-EN-SANCERRE



**SANCERRE**  
« Le Vallon »

**Cépage :** 100% Sauvignon Blanc.  
**Terroir :** Ce vin provient d'une parcelle « Le Vallon » dont la superficie est de 2ha 76a. L'âge moyen des vignes, plantées sur des sols de caillottes, est de 25 ans.

**Élaboration :** A l'issue d'un pressurage tout en douceur, cette sélection parcel-laire ramassée à la main fermente en cuve inox thermo-réglée pendant une vingtaine de jours. Le vin est élevé en cuve pendant 8 mois sur lies fines pour lui conférer gras et finesse. 10 à 15% est vinifié et élevé en fûts neufs et de 1 vin.

**Découverte sensorielle :** Ce vin intensément aromatique présente des arômes d'agrumes et de pêches blanches. En bouche, il est ample, gras et franc, terminant sur des notes minérales et une belle longueur.

**Accords mets et vin :** Il accompagnera parfaitement les poissons grillés, crottins de Chavignol, brochettes de poulet tandoori ou les sushis & sashimis.



**SANCERRE**  
« Bellechaume »

**Cépage :** 100% Sauvignon Blanc.  
**Terroir :** Ce vin provient de notre parcelle « Bellechaume » dont la superficie est de 1ha 42a. L'âge moyen des vignes, plantées sur des sols de terres blanches, est de 25 ans.

**Élaboration :** Cueillie à la main, la vendange pressée en grappes entières est vinifiée en cuve inox tandis qu'une autre partie le sera en fûts. Les fermentations durent environ 3 à 4 semaines. L'élevage continuera à se faire majoritairement en cuve et pour 10 à 15% en fûts neufs et fûts de 1 vin pendant un minimum de 10 mois.

**Découverte sensorielle :** Ce vin élégant et racé est marqué par son terroir. Au nez, les arômes de fleurs blanches prédominent sur une trame minérale. Dynamique et toute en finesse, la bouche offre une jolie palette aromatique sur les fruits à chair blanche et les agrumes avant de laisser place à une finale longue et précise.

**Accords mets et vin :** Il accompagnera des coquilles Saint-Jacques et les affinités de terroir l'uniront parfaitement à un sandre de Loire et aux Crottins de Chavignol.



**SANCERRE**  
« Chêne Marchand »

**Cépage :** 100% Sauvignon Blanc.  
**Terroir :** Ce vin est issu de la célèbre parcelle « Le Chêne Marchand » dont la superficie fait moins d'un hectare (68a 50ca). Le terroir exceptionnel est composé de craie Tuffeau et la moyenne d'âge des vignes est de 30 ans.

**Élaboration :** Cueillie à la main, la vendange pressée en grappes entières est vinifiée en cuve inox tandis qu'une autre partie le sera en fûts. Les fermentations durent environ 3 à 4 semaines. L'élevage continuera à se faire majoritairement en cuve et pour 10 à 15% en fûts neufs et fûts de 1 vin pendant un minimum de 10 mois.

**Découverte sensorielle :** Le vin est riche et puissant : au nez d'abord, où se concentrent les arômes de fruits mûrs, de vanille et de miel puis en bouche dont l'attaque suave et ample précède l'élégance, finesse et persistance. Explosion de saveurs et excellente aptitude au vieillissement caractérisent Chêne Marchand.

**Accords mets et vin :** Homards et langoustes se dégusteront avec un Chêne Marchand servi à 10/14°C



**SANCERRE**  
« La Louisonne »

**Cépage :** 100% Pinot Noir.  
**Terroir :** Ce vin provient d'une parcelle, aux sols de caillottes, nommée « La Louisonne ». Située sur la commune de Bué, la superficie n'est que de 44 ares. Les vignes sont âgées de 40 ans d'âge en moyenne. Les rendements sont de 40hl/h.

**Élaboration :** Les vendanges se font entièrement à la main avec un tri sévère. Le raisin est en partie éraflé et les fermentations se déroulent en cuves inox, chapeau ouvert, durant 3 semaines avec pigeages en début de cuvaison puis remontages tout au long de la fermentation alcoolique. Le vin est élevé en barriques neuves de 400L et de 1 vin pendant un minimum de 10 mois.

**Découverte sensorielle :** Cette cuvée offre un nez de fruits rouges mûrs, de cerises noires sur fond de boisé fondu. L'attaque est ample et riche. La bouche, équilibrée, toute en matière délicate offre une belle longueur.

**Accords mets et vin :** Ce fondu et cette matière s'accommoderont parfaitement avec de petits gibiers à plumes comme un faisan aux girolles ou de jolies pièces de bœuf.

