

Éric Santier a racheté en 2013 l'ancien domaine Dozon, sur la rive gauche de la Vienne, à l'extrême sud de l'appellation. Le vigneron a passé son enfance à Chinon avant de se diriger vers le commerce agro-alimentaire comme responsable de vente de fromages, vins français et alcools au Proche-Orient. Il a ensuite "basculé" vers la viticulture en suivant une formation d'un an à Bordeaux. Après un stage chez ses copains Mathieu et Bernard Baudry, il est devenu leur salarié pendant un an et demi.

En mai 2020, il reprend et convertit en culture biologique treize hectares d'un seul tenant du lieu-dit Le Saut au Loup, auxquels il ajoute un hectare en fermage. Les sols sont travaillés. Les parcelles, peu gélives, car protégées des vents au nord-est par des bois, se situent en limite du plateau de Ligré, sur le versant sud du coteau. La partie haute est constituée de sables d'altération et d'argiles à silex, sols "légers" pour cette zone de l'appellation. Le reste du coteau se compose de calcaire jaune recouvert d'une bonne épaisseur d'argile (donc peu de stress hydrique, car l'argile retient l'eau). L'altitude est comprise entre 75 et 110 m. Les vignes sont âgées de trente-cinq à quarante ans ; deux parcelles dépassent les soixante ans. Les vignes situées sur la rive gauche de la



Éric Santier

Vienne mûrissent plus tardivement que sur l'autre rive. « *Il faut compter une semaine de différence pour vendanger !* », nous confie Éric. Il décline sa production en plusieurs cuvées en fonction des terroirs, de l'âge des vignes et des types de

vins recherchés. Notre comité en a retenu trois : une de blanc et deux de rouge, dont les raisins sont égrappés.

Éric Santier, homme sérieux et pragmatique, produit des vins à son image. Il n'est qu'au début d'une belle carrière.

## Les Vins Dégustés

### Le Saut au Loup Blanc 13/20

Vignes de 30 ans plantées sur des sols d'argiles à silex et argilo-calcaires. Nez réservé, aux tons floraux (tilleul, acacia), de céréales et de pomme mûre. Soufre perceptible. L'attaque en bouche est délicate. En dépit d'une amertume et d'une sécheresse finales, la matière est assez jolie, dévoilant une pointe de sucrosité. Un jus équilibré entre tension et densité.

### Le Petit Chemin 13/20

Vigne de 30 ans plantées sur des sables et des terrasses argileuses. Après des notes de bonbon et de fruits, le nez évolue vers le graphite, l'encre et le végétal. Pointe de sous-maturité végétale et finale un peu courte et sèche. Mais dynamique et terrienne, la bouche reste équilibrée par la fraîcheur. Ce vin sera plus à l'aise à table.

### Le Clos du Saut au Loup 14/20

Vignes de 40 ans plantées sur des argiles à silex. Plaisant et concentré, le nez s'oriente vers les fruits noirs, une note sanguine et une touche florale (pivoine). La matière est puissante sans être écrasante, voisinant peut-être avec une extraction un peu poussée. Les tannins aux grains agréables lui donnent de la fraîcheur, sans assécher le vin. Le vin est un peu rentré, encore dans sa jeunesse. En devenir.