

# Troc des Terres Rouges

---

## Dégustations des Sancerre du Domaine La Grande Maison

### Auteurs

Anaïs et Alex Chaumeau

### Date

29 Octobre 2026

*Chaumeau-Balland et fils*



Depuis 5 générations, le domaine Chaumeau Balland et fils est implanté sur l'appellation Sancerre dans la Vallée de la Loire. L'année 1983 marque un tournant dans l'histoire du domaine familial avec la création de son nom.

Suite aux décès de Jean-Pierre et Sylvie, Alex et Anaïs, leurs enfants, travaillent le terroir et les vins.

Le domaine s'étend sur 14 hectares dont 11 hectares plantés dans le cépage Sauvignon Blanc et 3 hectares en Pinot Noir.

Les principaux terroirs sur lesquels sont plantées les vignes sont les caillottes/grillottes, les marnes et les silex sur pas moins de 6 communes différentes. Ces sols et ces expositions façonnent l'expression du caractère des vins du domaine.

# Troc des Terres Rouges

---

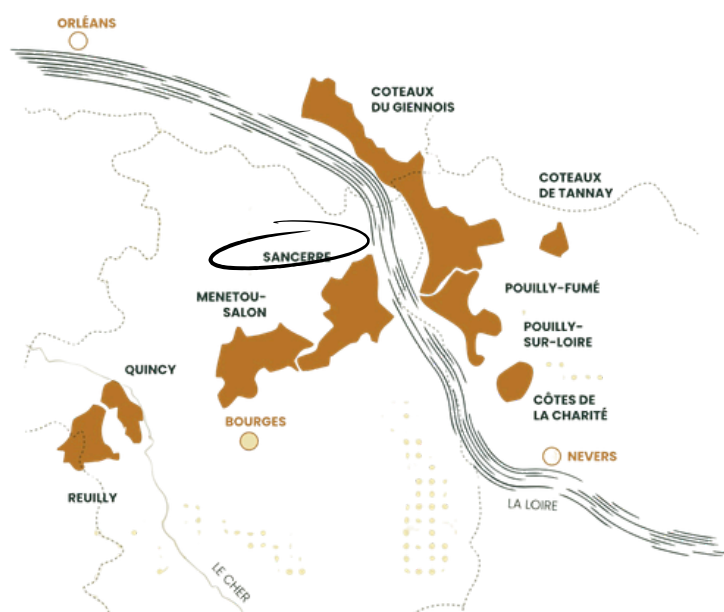
## L'appellation Sancerre

Les vins de terroirs de Sancerre prennent naissance dans la région vallonnée située dans le département du Cher (18), en Région Centre-Val de Loire. Ce vignoble né d'un accident géologique, est associé à son célèbre Piton de Sancerre, situé à seulement quelques kilomètres de la Bourgogne voisine.

Notre vignoble de Sancerre a obtenu son Appellation d'Origine Contrôlée en 1936 pour les blancs puis en 1959 pour les vins Rouges et Rosés. Nous devons l'origine de ces vins grâce au positionnement idéal entre :

- Le Pays Fort à l'ouest, qui atténue l'influence océanique en abritant le vignoble des vents trop humides
- La Loire à l'est, qui draine l'air froid en jouant un rôle de régulateur
- La Champagne berrichonne au sud, avec ses massifs forestiers et sa plaine céréalière

Influencée par un climat tempéré, la diversité des terroirs laisse place à l'expression des plus beaux arômes et lui apporte cette fraîcheur caractéristique.



Notre zone d'appellation Sancerre s'étend sur une petite surface de 10 km sur 15 km, ce qui représente **3050 hectares**. C'est sur 14 communes et un mille-feuille géologique que trois terroirs principaux se distinguent: les **terres blanches**, les **caillotes** et les terres argilo-siliceuses plus communément appelées **silex**.

# Troc des Terres Rouges

---

## Les sols

Les sols très pierreux qui forment le terroir des « **caillottes** » sont plus anciens et se sont formées entre 163,5 et 157,3 millions d'années. Ils occupent 40% du vignoble, on les remarque à leurs grossiers éclats de calcaire, blancs et compacts.



Les **terres blanches** représentent 40% du vignoble elles sont constituées d'épaisses couches de marnes prédominantes, séparées par des bancs calcaires. Elles se sont formées durant l'ère jurassique, entre 157,3 et 152,1 millions d'années. On les trouve sur les pentes les plus accentuées, à l'ouest du Sancerrois.

Les **silex** représentent le plus petit des principaux terroirs, soit environ 20% du vignoble. Ses roches argileuses sont les couches les moins épaisses et les plus jeunes du Sancerrois (formées entre 56 et 33,9 millions d'années). Elles ont la propriété de réchauffer la vigne de manière continue.



# Troc des Terres Rouges

---

## Les cépages

Les vignes ont été implantées à Sancerre depuis de nombreux siècles mais c'est aux Xème - XIIème siècles que le vignoble a connu un véritable essor notamment pour son cépage historique le **Pinot Noir**.

Vers 1885, le vignoble est frappé par un puceron ravageur, le **phylloxéra**, qui a décimé la totalité du vignoble. Suite à cette catastrophe, le paysage viticole a changé de profil pour un encépagement en **Sauvignon Blanc** tant en conservant une partie en Pinot Noir.

Nos vins sont uniquement issus en **mono-cépage**: 100 % du cépage **Sauvignon Blanc** pour les vins Blancs et 100 % du cépage **Pinot Noir** pour les vins Rouges et Rosés.

### Le Sauvignon Blanc

À l'origine de vins secs très aromatique il exprimera selon les terroirs les arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de pierre à fusil.

### Le Pinot Noir

Peu productif mais avec un haut potentiel qualitatif il produira des vins avec un bouquet aromatique de griotte, de petits fruits rouges et noirs selon sa maturité.



# Troc des Terres Rouges

---

## Zoom sur le Domaine

Nous travaillons de manière raisonnée que ce soit à la vigne ou au chai. Nous essayons de retrouver le bon sens agricole en travaillant les sols avec des enherbements modérés.

Nous récoltons mécaniquement 80% du domaine, les 20% restant sont récoltés manuellement.

Au chai, nous sommes épaulé d'un œnologue conseil pour produire les meilleurs vins.

Pour les vins Blancs, nous effectuons un pressurage direct à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis nous débourbons les jus à froid. La suite de la fermentation est dirigée en cuve inox.

Pour les vins Rouges, la récolte est 100% mécanique, nous effectuons une macération à froid durant 10 à 15 jours en cuve émaille. Nous assemblons ensuite les jus de gouttes et de presses en cuve inox pour faire la deuxième fermentation, la fermentation malo-lactique.

Nous produisons nos gammes de vins Traditionnel Blanc et Rouge, ainsi que des cuvées élevées en fûts de chêne.



# Troc des Terres Rouges

---

## Zoom sur les Vins Blancs

### Sancerre AOC - Blanc Tradition

Rendement: 65 hl/ha

Durée de garde: 3 à 5 ans

Accords mets et vins: Crottins de chèvre,  
plateau de fruits de mer

Service: Entre 10°C et 12°C



## Dégustation des millésimes 2024 et 2025



### Sancerre AOC - Cuvée Chêne Marchand

Issue d'un parcellaire sur le lieu-dit "Chêne Marchand"

Micro-cuvée de 12 hl

Entonnage à 1/3 de la fermentation en demi muids (fût de 600L) suivi d'un élevage pendant 10 mois

Durée de garde: 3 à 5 ans

Accords mets et vins: Poisson en sauce, fromage de caractère

Service: Entre 10°C et 12°C

## Dégustation du millésime 2025

# Troc des Terres Rouges

---

## Zoom sur les Vins Rouges



### Sancerre AOC - Rouge Tradition

Rendement: 40 hl/ha

Durée de garde: 4 à 5 ans

Accords mets et vins: plateau apéritif, viande blanche ou encore un fromage

Service: Entre 16°C et 18°C

## Dégustation du millésime 2023

### Sancerre AOC - Cuvée François Athanase

Issue d'un parcellaire

Micro-cuvée de 15 hl

Fermentation en fût de chêne pendant 9 mois

Durée de garde: 5 à 7 ans

Accords mets et vins: Viande rouge ou venaison

Service: Entre 10°C et 12°C



## Dégustation des millésimes 2018 et 2019

# Troc des Terres Rouges

---

## Où nous retrouver



### Au Domaine

10 Chemin du Moulin - 18 300 BUÉ, uniquement sur rendez-vous (02.48.54.27.39)



### Sur internet



[www.chaumeauballand.com](http://www.chaumeauballand.com) 🔍



@DOMAINE\_LA\_GRADE\_MAISON



### La presse

Guide d'achat Belge, édition Automne 2026

