

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2017



La famille Boulay a la chance d'exploiter une superbe parcelle de plus d'un hectare et demi située sur l'un des meilleurs terroirs sancerrois, le fameux Monts Damnés et ses pentes vertigineuses. Ici, la vigne âgée d'une quarantaine d'années bénéficie d'une belle exposition solaire, plein Sud, et s'immisce en profondeur dans un sous-sol riche en marnes kimméridgiennes, rappelant le terroir chablisien.

De là découle bien sûr cet équilibre parfait entre un fruit idéalement mûr et généreux et une fraîcheur minérale et iodée tirée du terroir. Comme toujours avec Gérard Boulay, il n'y a pas de place pour les artifices : les sols sont régulièrement labourés, aucun intrant chimique ne vient dénaturer le milieu naturel, la vendange est manuelle et le tri est sévère. Viennent ensuite le temps d'une vinification et d'un élevage en fûts de plusieurs vins (pas de fût neuf pour les blancs au domaine !), avant de repasser quelques mois en cuve pour que le vin finisse de s'équilibrer et « digère » l'influence du bois. N'oublions pas que pour Gérard Boulay, c'est avant tout le fruit et le terroir qui doivent s'exprimer !

Avec ce 2017, Gérard signe un Monts Damnés de très haute tenue, qui marie parfaitement l'effet millésime, avec un fruit particulièrement éclatant et savoureux, et l'influence du sol, apportant ici une verticalité exemplaire et une rare intensité minérale, au nez comme en bouche. On adore ces arômes francs qui s'entremêlent, entre gelée de pomme, ananas et mangue fraîche, pierre à fusil, embruns, verveine, eucalyptus et thé fumé... On baigne dans une sensation de plénitude mais aussi de fraîcheur.

Nul doute que ce grand Sancerre, qui s'étire déjà sur une belle finale poivrée et réglissée, ne va cesser de se bonifier dans les prochaines années, porté par sa minéralité vibrante : déjà expressif aujourd'hui, il ne cessera de se bonifier dans les 8 ou 10 prochaines années !

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : Très complexe : notes iodées (algues nori), gelée de pomme, ananas et mangue fraîche, pierre à fusil, craie, verveine, eucalyptus et thé fumé.

Bouche : A la fois plein et vertical, bel équilibre entre trame acide et fruité bien mûr. Vibration minérale en milieu et en finale. Salivant et persistant, sur de très beaux amers (agrumes, amande).

Accords mets-vins : Poissons fumés. Carpaccio de bar ou daurade. Homard ou poisson noble juste rôti. Chèvre frais. Plus tard, des ris de veau rôtis et asperges vertes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée, principes biologiques