

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Comtesse - 2017



La cuvée Comtesse est née en 2005 seulement, et constitue aujourd'hui la perle rare du Domaine, celle que les amateurs de grands sancerres à la fois puissants et tout en nuances s'arrachent ! Elle partage avec Monts Damnés le terroir : elle est issue d'une petite parcelle de bas de coteau sur le finage des Monts Damnés, que Gérard Boulay a décidé de vinifier, d'élever et finalement de commercialiser séparément.

En effet, si le sous-sol de marnes kimméridgiennes imprime au vin une superbe trame minérale, rafraîchissante et iodée, le sol plus épais et argileux et l'ensoleillement optimal, donnent au vin une ampleur et une profondeur rarement rencontrées ailleurs en Sancerre. D'autant que l'on parle ici de véritables vieilles vignes, de près de 80 ans, aux très faibles rendements, qui ont donné en 2017 des raisins très concentrés et merveilleusement imprégnés de l'énergie du sol.

Afin d'éviter que ce vin naturellement opulent ne tombe dans une quelconque lourdeur, Gérard Boulay ajuste ses élevages à la perfection, n'hésitant pas, d'une année sur l'autre, à faire varier les proportions élevées en cuve et en fûts. Son seul objectif : trouver la plus parfaite harmonie entre la densité naturelle de cette cuvée, son relief minéral et la nécessaire tension qui en fait un vin résolument actif et dynamique.

En 2017, l'élevage se révèle d'une maîtrise et d'une justesse exemplaires : ce Sancerre Comtesse est à la fois lumineux et profond, un vin résolument vertical dans lequel le fruit mûr et juteux s'accompagne tout au long de la dégustation d'une minéralité très percutante, d'une belle élégance florale et d'une incroyable vivacité. Il n'en finit pas, en bouche, d'exciter les papilles, convoquant tour à tour des saveurs gourmandes de fruits jaunes et exotiques, de beaux amers évoquant les agrumes confits, et des arômes plus épicés et salins de calcaire, de fenouil, de gingembre et de poivre blanc.

Nous voilà en présence d'un sommet sancerrois, au potentiel de garde incomparable !

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Comtesse - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, légers reflets verts

Nez : Subtil. Belles notes florales (aubépine, tilleul) puis fruitées (pomme bien mûre, rhubarbe, agrumes confits).

Légères notes iodées et crayeuses.
Gingembre. Fenouil. Poivre.

Bouche : Ample en attaque, la bouche se fait ensuite très droite, tendue, précise, sur la fraîcheur et une superbe trame minérale. Longue finale saline et légèrement épicée (anis, gingembre).

Accords mets-vins : Bar au fenouil, filet de rouget grillé, saumon à l'oseille. Salade de chèvre chaud. Tempura de ris de veau.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée, principes biologiques