

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Comtesse - 2014



La cuvée Comtesse est née en 2005 seulement, et constitue aujourd'hui la perle rare du Domaine, celle que les amateurs de grands sancerres tout en nuance s'arrachent ! Elle partage avec Monts Damnés le terroir : elle est en effet issue d'une parcelle de bas de coteau sur le Mont Damné 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, le sol plus épais et argileux et l'ensoleillement optimal, donnent au vin une générosité et une profondeur rarement rencontrées ailleurs en Sancerre. D'autant que l'on parle ici de véritables vieilles vignes, de plus de 70 ans, aux très faibles rendements.

Afin d'éviter que ce vin naturellement ample et généreux ne tombe dans une quelconque lourdeur, Gérard Boulay a fait le choix de le vinifier et de l'élever pour une majeure partie en cuve, plutôt qu'en fûts. Gage de fraîcheur et de précision.

Indéniablement le bon choix : ce Sancerre Comtesse est à la fois lumineux et profond, un vin résolument vertical dans lequel le fruit juteux s'accompagne tout au long de la dégustation d'une minéralité très percutante et d'une vivacité incroyable. Il n'en finit pas, en bouche, d'exciter vos papilles, convoquant tour à tour de délicieuses notes florales, des saveurs gourmandes d'orange et de fruits exotiques très fins, et des arômes plus épicés.

Nous voilà en présence d'un sommet sancerrois, au potentiel de garde d'une dizaine d'années au moins !

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Comtesse - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, légers reflets verts

Nez : Subtil. Belles notes florales (aubépine, tilleul) puis fruitées (pomme bien mûre, rhubarbe, prune jaune et zestes d'agrumes). Légères notes iodées et crayeuses.

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).

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 2018 et 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2014

Culture : Raisonnée, principes biologiques