

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2018



La famille Boulay dispose à Chavignol d'un des plus beaux terroirs du village, le Clos de Beaujeu.

Cette parcelle d'un peu plus d'un hectare, dans le secteur du Cul de Beaujeu, affiche une pente vertigineuse de plus de 60%. Elle repose sur un sous-sol de marnes kimméridgiennes, riches en coquilles d'huîtres fossilisées, et bénéficie d'une excellente exposition au Sud-Est. Les conditions sont parfaites pour que les vignes, d'une cinquantaine d'années d'âge moyen, nous livrent un sancerre de grande classe, puissant et intensément minéral. Profondément enracinées dans les marnes argileuses, elles n'ont pas souffert de stress hydrique pendant l'été chaud et sec. Le sauvignon a pu atteindre son point optimal de maturité, une condition essentielle pour qu'il nous livre dans un bel équilibre tous les messages du terroir.

Avec ce Clos de Beaujeu, Gérard Boulay réussit un vin particulièrement équilibré, riche dans ses saveurs, d'une densité de matière impressionnante mais toujours énergique et tranchant. Et surtout, un vin qui exprime à merveille vérité du sol, vérité de la plante et vérité du fruit.

Sur ce millésime 2018, l'éclat et la maturité du fruit frisent la perfection ! En bouche, le vin porte en lui des saveurs franches et concentrées de fruits blancs mais aussi de citron vert, de carambole et de kiwi qui apportent une dimension acidulée fort stimulante. Plus on l'aère, plus l'impressionnante matière du vin se met en mouvement et s'affine, autour d'un noyau crayeux et très finement iodé. On ne s'ennuie jamais, et c'est heureux !

La persistance est remarquable, convoquant sur la finale de beaux fruits blancs et exotiques, des saveurs épicées (poivre blanc, une touche anisée) et la fleur de sel. Nous avons à faire avec ce Clos de Beaujeu, particulièrement sapide et salivant, à un très beau vin de gastronomie.

Quant à sa capacité de garde, elle est d'ores et déjà évidente : sa richesse de texture couplée à une superbe tension minérale nous font dire que cette bouteille vous ravira dans 10 ans bien plus encore qu'aujourd'hui ! Nous vous conseillons vivement d'en oublier quelques bouteilles en cave !

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Se dévoile par strate. Lys, poire, coing, citron vert, carambole, kiwi, cerfeuil, poivre blanc, cerfeuil. Aérien et raffiné, derrière la fleur et le fruit, la roche est bien là.

Bouche : Belle densité, de la mâche. Droiture et précision. Superbe fruité acidulé, sur les fruits blancs et le kiwi. La fin de bouche, très longue autour d'un noyau crayeux, se fait saline et épicée.

Accords mets-vins : Produits de la mer grillés ou rôtis : lotte au piment d'espelette, brochettes de gambas, bar en croûte de sel, saint-jacques rôties au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2021 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques