

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Comtesse - 2018



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, vibrants et tout en nuances s'arrachent ! Elle est issue d'une petite parcelle de bas de coteau, très pentue, sur le célèbre et impressionnant coteau des Monts Damnés. Une vigne qu'après des années d'observation et de tests Gérard Boulay a décidé de vinifier, élever et finalement 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 intense (ce fut particulièrement vrai en 2018), donnent au vin une ampleur et une profondeur considérables. D'autant que l'on parle ici de très vieilles vignes, de 80 ans, aux très faibles rendements, qui ont donné sur ce millésime des raisins très concentrés et merveilleusement imprégnés de l'énergie du sol.

Afin d'éviter que ce vin naturellement riche 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 de cuves et de fûts. Son seul objectif : trouver la plus parfaite harmonie entre la densité naturelle du vin, son relief minéral et l'expression de cette indispensable énergie que le raisin, à son optimum de maturité, aura su tirer de son environnement.

En 2018, l'élevage se révèle d'une maîtrise et d'une justesse exemplaires : ce Sancerre Comtesse, bien qu'encore très jeune, laisse entrevoir, après une bonne aération, une impressionnante profondeur d'arômes et de texture. On plonge dans un véritable panier de poire et surtout d'agrumes, mûrs et juteux, agrémentés de délicates nuances florales et anisées, de notes d'amande et de beurre frais, et d'une touche fumée évoquant le caillou frotté.

Le volume en bouche est considérable, mais la colonne vertébrale acide apporte cette indispensable énergie qui met le vin en mouvement et le fait danser sur le palais. Il n'en finit pas, alors, d'exciter vos papilles, convoquant tour à tour des saveurs gourmandes de fruits jaunes et de goyave, ainsi que de beaux amers salins évoquant le citron confit, et toujours cette intense minéralité qui nous donne l'impression de goûter le calcaire. Une touche épicée, sur le gingembre frais, finit de donner à la finale sa tonicité et son entrain !

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

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Comtesse - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, légers reflets verts

Nez : A la fois puissant et subtil. Un véritable panier de poires et surtout d'agrumes, mûrs et juteux, agrémentés de délicates nuances florales et anisées, de notes d'amande et de beurre frais, et d'une touche fumée évoquant le caillou frotté.

Bouche : Volume considérable. La trame acide met le vin en mouvement. Saveurs gourmandes de fruits jaunes et de goyaves. Nobles amers stimulants, sur le citron confit. Finale sur le calcaire et le 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 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée, principes biologiques