

Domaine Gérard Boulay - Sancerre La Côte - 2018



Cette cuvée, très confidentielle, produite seulement depuis le millésime 2010, est issue d'une petite parcelle située sur la fameuse « Grande Côte » de Chavignol, superbe terroir au sol de terres blanches, très peu profond, reposant sur les fameuses marnes kimméridgiennes. Si les vignes sont encore assez jeunes (une bonne vingtaine d'années tout de même), elles expriment à merveille la finesse minérale du terroir mais aussi le caractère solaire et concentré du millésime.

Après un élevage en fûts de plusieurs vins puis un nouveau passage en cuve, ce Sancerre La Côte déploie une matière à la fois vibrante, dynamique mais caressante comme la soie. Le vin est droit, on sent bien sûr une certaine puissance, mais jamais de passage en force : ici, tout coule de source. Le vin agit en révélateur de terroir, avec ses notes fumées, mais aussi cette impression de pureté d'une eau cristalline, qui s'infiltré dans la roche calcaire.

Eucalyptus, thé vert et cerfeuil, pierre à fusil, poudre de riz, poivre blanc et zestes d'agrumes, une touche de miel... c'est un festival d'arômes qui se combinent avec beaucoup de naturel et d'élégance.

Cette fois encore, le fruit est particulièrement savoureux : mûr « à point », il offre un superbe équilibre autour de la poire, du citron jaune et du fruit de la passion. La finale, incroyablement persistante, toujours fraîche, saline et subtilement mentholée, excite les papilles pendant un long moment.

Bien sûr, le vin est très jeune et va gagner en ampleur sous 5 ans, voire bien plus, mais c'est déjà un pur bijou de finesse et de sincérité. Nous vous recommandons tout particulièrement d'associer ce superbe vin d'auteur avec de la gastronomie japonaise, en particulier ses poissons fumés et grillés (yakimono). A moins que vous n'optiez pour des langoustines juste flambées et rôties. On se régale déjà !

Domaine Gérard Boulay - Sancerre La Côte - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Frais et minéral : eucalyptus, thé vert et cerfeuil, pierre à fusil, poudre de riz, poivre blanc et zeste d'agrumes. Belle maturité du fruit : poire, citron jaune, une touche de fruit de la passion.

Bouche : Dense, pure et très fruitée (prune, poire, mangue). Superbe matière, à la fois ample et soyeuse. Enorme persistance, dans un registre salin et parfaitement tendu!

Accords mets-vins : Cuisine japonaise : poissons et fruits de mer fumés et grillés. Crustacés ou poissons cuits au bleu. Accompagnés d'une purée de céleri.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 11 à 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