

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2014



La famille Boulay a la chance d'exploiter une superbe parcelle de plus d'un hectare située sur l'un des meilleurs terroirs sancerrois, le fameux Monts Damnés et ses pentes vertigineuses. Ici, la vigne âgée d'une quarantaine d'années bénéficie d'une belle exposition solaire, plein Sud, et s'immisce en profondeur dans un sous-sol riche en marnes kimméridgiennes, rappelant le terroir chablisien.

De là découle bien sûr cet équilibre parfait entre un fruit idéalement mûr et généreux et une fraîcheur minérale et iodée tirée du terroir. Comme toujours avec Gérard Boulay, il n'y a pas de place pour les artifices : les sols sont régulièrement labourés, aucun intrant chimique ne vient dénaturer le milieu naturel, la vendange est manuelle et le tri est sévère. Viennent ensuite le temps d'une vinification en fûts de plusieurs vins (pas de fût neuf au domaine !), puis d'un élevage d'un an sur lies, sans bâtonnage, et enfin, d'un nouveau passage en cuve de plusieurs mois, afin que le vin se rééquilibre et « digère » l'influence du bois. N'oublions pas que pour Gérard Boulay, c'est avant tout le fruit et le terroir qui doivent s'exprimer !

Le résultat est en tout point conforme au style « Boulay » et à la qualité exceptionnelle du millésime 2014 : un vin pur et sincère, rayonnant et équilibré, doté d'un fruit juteux et très sapide, et d'une superbe trame iodée et saline. Nul doute que ce grand Sancerre ne va cesser de gagner encore en densité dans les prochaines années : déjà très charmeur aujourd'hui, nous vous conseillons d'en oublier quelques bouteilles en cave pour 5 ou 10 ans, vous ne serez pas déçus !

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : Notes iodées (algues nori) et crayeuses. Thé vert. Pomme, poire, mirabelle. Agrumes, ananas frais, mangue.

Bouche : Très bel équilibre entre trame acide et fruité bien mûr. Vibration minérale en milieu et en finale. Salivant et persistant, sur de très beaux amers.

Accords mets-vins : Poissons fumés. Carpaccio de bar ou daurade. Homard ou poisson noble juste rôti. Chèvre frais. Plus tard, des ris de veau rôtis et asperges vertes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure
conseillée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée, principes biologiques