

## Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2019



Ce Sancerre « Tradition », délicieusement savoureux et toujours énergique, nous montre à quel point Gérard Boulay est un vigneron perfectionniste, toujours en quête de qualité et de pureté d'expression des terroirs.

Alors que beaucoup de vigneron sancerrois se contentent trop souvent, pour leur vin d'entrée de gamme, d'une expression fruitée et variétale du sauvignon, ici, la cuvée Tradition porte haut les couleurs des terroirs de Chavignol. Elle assemble non seulement des raisins de différentes parcelles de caillottes, plus ou moins argileuses, mais aussi la production des jeunes vignes plantées sur les terroirs « stars » du Clos de Beaujeu ou des Monts Damnés. La grande majorité des raisins est donc issue de vignes situées sur les coteaux, et non, comme c'est encore trop souvent le cas chez d'autres, des plaines, aux sols plus fertiles et productifs, mais bien moins intéressants en terme d'identité.

L'ensemble des vignes bénéficie bien sûr des mêmes méthodes culturales respectueuses de l'environnement et solidement ancrées dans les traditions ancestrales perpétuées par la famille Boulay, une des plus anciennes lignées vigneronnes à Chavignol : travail des sols, enherbement, traitement organiques uniquement, limitations des rendements... Après une fermentation naturelle, la cuvée Tradition est ensuite élevée en cuves pendant 9 mois sur lies.

Au final, si l'on retrouve bien sûr à la dégustation certains traits propres au sauvignon, ce Sancerre procure le plaisir immédiat du bon vin, à la fois généreux et énergique. Ici, le fruit est sain et vivant, gorgé de soleil, de parfums et d'énergie. Fleur de sureau, pêche blanche, mandarine, pamplemousse, graine de fenouil, coriandre, jacinthe, genêt, cette cuvée Tradition est un véritable concentré d'expressions aromatiques.

La bouche est délicieusement gourmande : on aime cette sève riche, juteuse et énergique. Gérard et Thibaut ont su conserver une belle vivacité et une trame saline qui rendent le vin dynamique en bouche et lui donnent cette finale salivante, délicatement poivrée. On dit souvent que la finale nous dit la vie future du vin : croyez-nous, ce Sancerre a de quoi s'exprimer pour au moins 7 ou 8 ans !

Une entrée tonitruante dans la réussite du millésime 2019 chez Boulay !

## Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert

Nez : Expressif, jaillissant : acacia, fleur de sureau, pêche blanche, mandarine, pamplemousse, fruit de la passion, graine de fenouil, coriandre, jacinthe, genêt

Bouche : Gourmande, séveuse et énergique. Beaucoup d'agrumes toniques, la chair savoureuse des fruits blancs et jaunes s'équilibre avec une trame poivrée et saline.

Accords mets-vins : Idéal avec un plateau de fruits de mer ou des poissons froids, cuits au court-bouillon, comme un colin en terrine ou en gelée. Salade de chair de crabe, crevettes, pamplemousse et coriandre.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h).



### Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques