

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2019



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 l'excellent 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, entre concentration aromatique et acidité préservée, une condition essentielle pour qu'il nous livre dans un bel équilibre tous les messages du terroir.

Avec ce Clos de Beaujeu, Gérard et Thibaut Boulay signent un vin particulièrement tonique et réussi : à la fois riche et intense dans ses saveurs, il affiche aujourd'hui un profil d'une grande fraîcheur aérienne.

Dès le premier nez, c'est bien cette sensation de fraîcheur qui domine dans des évocations de fleurs blanches mouillées par la rosée de printemps, de menthe sauvage, d'eucalyptus et de fenouil. Les fruits portent eux-aussi des accents toniques, finement acidulés : on pense à la pomme Granny, à la groseille à maquereau et aux agrumes. Une touche de lassi vient compléter cette gamme aromatique vivifiante.

La bouche, intense et concentrée, révèle une magnifique pureté de saveurs : on se régale de ces fruits blancs juteux, gorgés d'énergie vitale, complétés d'une touche de goyave et de quelques nuances acidulées de zeste d'orange et de kiwi. Plus le vin s'aère, plus les herbes fines reviennent au premier plan, accompagnées d'une trame crayeuse et effilée qui stimule les papilles.

La persistance est remarquable, convoquant sur la finale de beaux fruits blancs, des agrumes à nouveau (orange) et quelques épices (poivre blanc, anis, fleur de sel). Intensité et finesse marquent ce splendide Sancerre Clos de Beaujeu de bout en bout. Un vin que l'on pourra facilement attendre 8 ou 10 ans en cave : il n'aura rien perdu de sa formidable énergie.

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Frais et harmonieux. Fleurs blanches sous la rosée de printemps, menthe sauvage, eucalyptus et fenouil. Fruité tonique et acidulé sur la pomme Granny, la groseille à maquereau et les agrumes. Lassi frais

Bouche : Intense, concentrée : on se régale de fruits blancs juteux, gorgés d'énergie et de vitalité, une touche de goyave, zeste d'orange et kiwi. Plus le vin s'aère, plus les herbes fines reviennent au premier plan, accompagnées d'une trame crayeuse et effilée

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 2022 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques