

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Comtesse - 2019



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 donnent au vin une ampleur et une profondeur supplémentaires. D'autant que l'on parle ici de très vieilles vignes, de 80 ans, aux très faibles rendements, qui donnent des raisins petits, aux peaux assez épaisses, mais 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 (sans bois neuf). Son seul objectif : trouver la plus parfaite harmonie entre la densité naturelle du vin, sa finesse minérale et l'expression de cette indispensable énergie que le raisin, à son optimum de maturité, aura su tirer de son environnement.

Le nez se montre à la fois intense, frais et élégant : on navigue entre poivre, eucalyptus, menthe, fruits blancs frais, poussière de roche, citron jaune ou mirabelle. La bouche n'est pas en reste, droite, nette et juteuse. On aime ce toucher soyeux, ce grain fin et serré qui s'équilibre parfaitement avec le volume considérable et la richesse du fruit. La finale, gorgée de saveurs de pêche blanche, de prune et de pulpe d'orange, n'en finit pas de vibrer, animée par des pulsations salines qui stimulent les papilles pendant de longues secondes.

Cette année encore, ce Sancerre Comtesse au potentiel de garde incomparable tutoie les étoiles.

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Comtesse - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, légers reflets verts

Nez : Frais et intense : poivre, petites fleurs blanches, eucalyptus, menthe, fruits blancs frais, mirabelle, poussière de roche, citron jaune, goyave.

Bouche : Toucher soyeux, un grain fin et serré qui s'équilibre avec le volume considérable du fruit. La finale, gorgée de saveurs de pêche blanche, de prune et de pulpe d'orange, vibre des pulsations salines. Beaucoup de vie !

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 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée, principes biologiques