

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2015



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 le 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 parfaite exposition au Levant (Est et 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.

Mission parfaitement accomplie pour Gérard Boulay : avec ce Clos de Beaujeu, le vigneron nous livre un vin particulièrement distingué, fin et ciselé. Et surtout, un vin qui exprime à merveille vérité du sol, vérité de la plante et vérité du fruit.

Sur ce millésime solaire, il développe en bouche une matière dense, avec de la mâche, mais aussi beaucoup de pureté. Puis il s'affine et s'étire avec netteté et précision, incroyablement persistant, convoquant de beaux fruits, des saveurs épicées et une finale saline. Particulièrement salivant, nous avons à faire avec ce Clos de Beaujeu à un très beau vin de gastronomie.

Quant à sa capacité de garde, elle est d'ores et déjà évidente : l'équilibre actuel et la qualité du terroir nous font dire que cette bouteille vous surprendra par sa complexité et sa classe d'ici une bonne dizaine d'années ! Si vous pouvez en conserver quelques bouteilles en cave, n'hésitez pas !

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très sophistiqué. Lys, miel, nougat, poire, griotte, agrumes mûrs. Aérien et raffiné, derrière la fleur et le fruit, la roche est bien là.

Bouche : Belle densité, de la mâche. Droiture et précision. Poire, goyave. La fin de bouche, très longue, se fait saline et épicée, presque pimentée.

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide
recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques