

Domaine Gérard Boulay - Sancerre La Côte - 2020



Cette cuvée confidentielle, produite seulement depuis le millésime 2010, est issue d'une petite parcelle située sur la fameuse « Grande Côte » de Chavignol, superbe terroir au sol de terres blanches, très peu profond, reposant sur les fameuses marnes kimméridgiennes.

Si les vignes sont encore assez jeunes (une bonne vingtaine d'années tout de même), elles expriment aujourd'hui avec une intensité incroyable l'essence minérale de ce terroir calcaire. Ici, l'équilibre entre l'éclat généreux et rayonnant du fruit, la tonicité jaillissante des agrumes et cette dimension résolument salée est prodigieux.

Après un élevage en fûts de plusieurs vins puis un nouveau passage en cuve, ce Sancerre La Côte 2020 s'offre, dans un premier temps, dans un registre marqué par la fraîcheur : le premier nez nous plonge au milieu de collines verdoyantes, juste après la pluie. Il évoque les fougères et les pédoncules encore humides, mais aussi de jeunes pousses de coriandre et de menthe. Viennent ensuite les fruits juste cueillis, énergiques, acidulés, autour de la pomme Granny, de la pêche de vigne, de la clémentine et du fruit de la passion.

Au fil de l'aération, le vin ne cesse de se régénérer, déclinant de nouveaux arômes avec virtuosité et naturel. On pense désormais à des essences de fleurs, une sorte de jus de violette, mais aussi à des notes plus épicées voire camphrées, de bergamote, de baie de genièvre et de gingembre. Quel entêtant tourbillon !

Très juteuse, tonique et chargée d'agrumes, entre citrons, orange sanguine et pamplemousse, la bouche délivre le message du sol avec une intensité peu commune : les accents franchement salés se doublent de fins amers évoquant le caillou frotté, des poivres blancs puissants et un soupçon de bâton de réglisse. La finale est à la fois salée et extraordinairement sapide.

Bien sûr, le vin est jeune et gagnera encore en complexité sous 5 ans, voire bien plus, mais c'est déjà un pur bijou d'énergie et d'intensité minérale. Nous vous recommandons tout particulièrement d'associer ce superbe vin d'auteur avec de la gastronomie japonaise, en particulier ses poissons fumés et grillés (yakimono). On pense également à des vermicelles aux crevettes, sautés à la Singapourienne. A moins que vous n'optiez pour des langoustines juste flambées et rôties. Si vous ne résistez pas à en ouvrir une bouteille dans sa jeunesse, privilégiez un tartare de poissons relevé de poivre blanc et coriandre. Succulent.

Domaine Gérard Boulay - Sancerre La Côte - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Frais et complexe : fleurs de prairies, fougères et pédoncules encore humides, jeunes pousses de coriandre et de menthe, pomme Granny, pêche de vigne, clémentine, fruit de la passion. Jus de violette, bergamote, baie de genièvre et gingembre

Bouche : Tonique et chargée d'agrumes, entre citrons, orange sanguine et pamplemousse, le message du sol s'exprime avec une intensité peu commune : les accents franchement salés se doublent de notes de caillou frotté, poivres blancs et bâton de réglisse

Accords mets-vins : Des poissons fumés et grillés à la Japonaise (yakimono), des vermicelles aux crevettes sautés à la Singapourienne. Des langoustines juste flambées et rôties



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée, principes biologiques