

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2021



La famille Boulay a la chance d'exploiter une superbe parcelle de plus d'un hectare et demi située sur l'un des meilleurs terroirs sancerrois, le fameux "Monts Damnés" et ses pentes vertigineuses. Ici, la vigne âgée d'une cinquantaine d'années bénéficie d'une belle exposition solaire, plein Sud, et s'immisce en profondeur dans un sous-sol riche en marnes kimméridgiennes, rappelant le terroir chablisien.

De là découle bien sûr cet équilibre parfait entre la densité gourmande d'un fruit bien mûr, expressif, et une empreinte minérale subtile, à l'énergie épicée qui excite les sens. Comme toujours avec Gérard Boulay, il n'y a pas de place pour les artifices : les sols sont régulièrement labourés, aucun intrant chimique ne vient dénaturer le milieu naturel, la vendange est manuelle et le tri est sévère si besoin.

Viennent ensuite le temps d'une vinification et d'un élevage en fûts de plusieurs vins (pas de fût neuf pour les blancs), avant de repasser quelques mois en cuve pour que le vin finisse de s'équilibrer et de digérer l'infime influence du bois. N'oublions pas que pour les Boulay père et fils, c'est avant tout le fruit et le terroir qui doivent s'exprimer !

A ce stade, ce splendide Sancerre Monts Damnés offre un profil d'une grande finesse et respire la sérénité. Dès le premier nez, on est plongé dans une atmosphère calme et paisible, évoquant la fraîcheur et la pureté d'une eau de montagne, mais aussi de jeunes pousses chargées de chlorophylle. Derrière des notes de jus de pomme, d'abricot et de mirabelle s'affirment peu à peu de subtiles épices : le poivre, le camphre et la bergamote annoncent le triomphe de la roche et de l'imprégnation minérale de ce Sancerre Monts Damnés. Une roche dense, serrée, aux accents délicatement fumés.

La bouche a de l'ampleur et de la souplesse : la sensualité tranquille des saveurs de coulis de fruits blancs se mêle à l'énergie réjouissante du citron vert, du pamplemousse, du kiwi et du fruit de la passion. Puis la roche et son empyreumatisme épicé s'immiscent partout : elle donne à la finale beaucoup de force et d'intensité, que les notes sapides de poivre et de réglisse soulignent à merveille. Nos papilles, électrisées par une dimension franchement saline, restent pendant de longues secondes dans un état d'excitation maximal !

S'il apparaît comme un des vins les plus ouverts, à ce stade, de cette belle mais rare collection 2021, nul doute que ce Sancerre Monts Damnés possède un très gros potentiel de garde : une quinzaine d'années au bas mot. A table, dans sa jeunesse, on privilégiera un ceviche à la coriandre, un tartare de daurade aux herbes fines ou des sashimis relevés d'une

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

touche de wasabi. Après quelques années de cave, on se réglera d'un bar de ligne cuit au four accompagné d'une purée de céleri.

Une seule ombre au tableau : en 2021, c'est à peine un tiers d'une récolte normale qui a été vinifié sur les Monts Damnés. Avis aux amateurs : il n'y en aura pas pour tout le monde...

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline, reflet vert

Nez : Fin et frais : eau de montagne, jeunes pousses chargées de chlorophylle, jus de pomme, abricot et mirabelle, poivre, camphre et bergamote, une touche pierreuse et fumée

Bouche : Ample, souple, la sensualité tranquille des saveurs de coulis de fruits blancs se mêle à l'énergie du citron vert, du pamplemousse, du kiwi et du fruit de la passion. Finale empyreumatique, épicée, entre poivre, bâton de réglisse et sel marin

Accords mets-vins : Jeune, un ceviche à la coriandre, un tartare de daurade aux herbes fines ou des sashimis relevés d'une touche de wasabi. Après quelques années de cave, on se réglera d'un bar de lignes cuit au four accompagné d'une purée de céleri.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques