

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2021



Ce Sancerre « Tradition », subtil et complexe, délicieusement savoureux et franchement excitant, nous montre à quel point les Boulay père et fils sont perfectionnistes, toujours en quête de qualité et de pureté d'expression des terroirs. Et surtout, combien ils ont su tirer leur épingle du jeu d'un millésime où les difficultés n'ont pourtant pas manqué à la vigne...

Alors que beaucoup de vignerons sancerrois se contentent trop souvent, pour leur vin d'entrée de gamme, d'une expression fruitée et variétale du sauvignon, ici, la cuvée Tradition porte haut les couleurs des terroirs de Chavignol. Elle assemble non seulement des raisins de différentes parcelles de caillottes, plus ou moins argileuses, mais aussi la production des jeunes vignes plantées sur les terroirs « stars » de marnes kimméridgiennes du Clos de Beaujeu et des Monts Damnés. La grande majorité des raisins est donc issue de vignes situées sur les coteaux, et non, comme c'est encore trop souvent le cas chez d'autres, des plaines, aux sols plus fertiles et productifs, mais bien moins intéressants en termes d'identité.

L'ensemble des vignes bénéficie bien sûr des mêmes méthodes culturales respectueuses de l'environnement et solidement ancrées dans les traditions ancestrales perpétuées par la famille Boulay, une des plus anciennes lignées vigneronnes à Chavignol : travail des sols, enherbement, apports organiques, tailles tardives, limitations des rendements... Après une fermentation naturelle, la cuvée Tradition est ensuite élevée en cuves pendant 9 mois sur lies.

Le nez se montre déjà ouvert, particulièrement avenant et bien mûr. Il est imprégné de fruits jaunes expressifs et bien mûrs. On devine également une matière exotique, à peine miellée, autour de l'ananas, accompagnée de notes d'amandes et noisettes. Des effluves marines rafraîchissantes puis subtilement chlorophylliennes (on pense aux salicornes) finissent par remporter la mise. Ces dernières, teintées d'une nuance citronnée, nous mettent joliment en appétit.

L'attaque est droite, sincère. La bouche convoque quelques notes mellifères. Ces délicates saveurs sont complétées en milieu de bouche par des aromatiques suaves et gourmandes de nectarine et de fruit de la passion. Ce sauvignon ne joue clairement pas la carte des expressions variétales, et c'est heureux. Quelques amers de bon aloi relancent joliment le jus. On perçoit du citron jaune et un pamplemousse bien mûr. En finale, on atteint des rives cinglées par une brise fraîche et revigorante qui réveillent du fond du verre des notes salines et légèrement iodées.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

On recommandera ce vibrant Sancerre Tradition sur un tartare de daurade au cerfeuil et aux agrumes mais aussi une salade de lentilles vertes du Berry aux crevettes et estragon. Si on l'attend (et il le mérite), nous suggérerons de l'accorder avec un dos de cabillaud rôti, beurre d'agrumes et mousseline de pomme de terre et céleri, ou même, des paupiettes de veau aux champignons. Sans oublier, évidemment, le crottin de Chavignol en fin de repas !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert, brillante

Nez : Frais et subtil : graviers mouillés, fleurs blanches, herbes hautes humides, persil plat, citron jaune, pamplemousse. Embruns iodés, coquillages. Fruits jaunes, ananas, pêche, une touche miellée. Amande et noisette.

Bouche : Une entame droite, qui va de l'avant, avec une bonne densité du fruit (fruits blancs miellés, nectarine et fruit de la passion). De fins amers épicés relancent le jus, finale tendue, sur des notes d'écorces d'agrumes et une salinité iodée rafraîchissantes

Accords mets-vins : Idéal avec un plateau de fruits de mer, un tartare de bar ou de daurade au cerfeuil et agrumes, une salade de lentilles vertes du Berry, crevettes et estragon. Plus tard, un dos de cabillaud rôti et sa mousseline de pomme de terre et céleri.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h).



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques