

Vincent Gaudry - Sancerre Pour Vous - 2021



C'est avec cette cuvée, aussi confidentielle qu'impressionnante par sa profondeur et son équilibre souverain, que nous avons découvert les vins de Vincent Gaudry. Sur les conseils avisés d'un fidèle parmi les fidèles de notre Route des Blancs (il se reconnaîtra!). Ce fut une véritable révélation : dénué de toute expression variétale, ce Sancerre parcellaire vous plonge dans un univers de puissance et d'harmonie, de volupté et de fraîcheur, d'équilibre remarquable entre le Yin et le Yang.

Soucieux de retrouver une sorte d'expression originelle du sauvignon sur un grand terroir argilo-calcaire, Vincent a décidé de mettre ses pas dans ceux des anciens qu'il respecte tant. Il a d'abord patiemment observé ses vignes et goûté ses jus avant de décider d'isoler la production de cette petite parcelle orientée plein Sud, sur le lieu-dit des Vignes Blanches à Sury-en-Vaux.

Les vieilles vignes d'une soixantaine d'années s'immiscent en profondeur dans un pur substrat argilo-calcaire, qui va apporter cette densité de structure et cet équilibre subtil entre l'épaisseur des argiles et la tension des calcaires.

Autre tradition que Vincent remet au goût du jour avec ce Sancerre confidentiel : de longs élevages en fûts. La cuvée « Pour vous », à l'envergure peu commune, passe ainsi deux ans à tranquillement s'affiner dans les caves du domaine. Même la mise en bouteille se fait ici dans la plus pure tradition, sans filtrage ni collage préalable, directement au tonneau, à l'aide d'une chèvre à deux becs.

Loin des standards sancerrois, le vin s'offre à nous dans un registre d'abord sensuel et puissant, autour d'arômes expressifs de pêche blanche, de coulis de poire et de jus d'ananas. De suaves notes de beurre frais précèdent des expressions plus toniques de zeste de citron et d'orange. Au deuxième nez, une élégante dimension florale s'affirme, sur les petites fleurs blanches, entre chèvrefeuille et fleur de sureau, complétées de quelques notes plus chlorophylliennes. On perçoit clairement l'empreinte du sol sur quelques touches fumées de pierre frottée.

La bouche offre une remarquable envergure : à la fois crémeuse et tendue, la matière affiche un je-ne-sais-quoi presque bourguignon. On se régale de saveurs pulpeuses de fruits blancs et de fruits à noyau finement acidulés. C'est tout bonnement délicieux, et le plaisir se prolonge de longues secondes : la persistance est stupéfiante, portée par une vibration minérale épiciée et scintillante qui nous laisse sans voix.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un très grand vin, unique en son genre et pratiquement introuvable, qu'il conviendra d'attendre au moins 5 ans en cave. Avis aux amateurs.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Pour Vous - 2021



Dégustation et accords

Nez : Sensuel et puissant : pêche blanche, coulis de poire, jus d'ananas, beurre frais, zeste de citron et d'orange, petites fleurs blanches entre chèvrefeuille et fleur de sureau, quelques notes plus chlorophylliennes, pierre frottée.

Bouche : Remarquable envergure, crémeuse et tendue, la matière affiche un je-ne-sais-quoi presque bourguignon. Saveurs pulpeuses de fruits blancs et de fruits à noyau finement acidulés. Finale à la persistance stupéfiante portée par une vibration minérale épicée.



Conseils de service



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin blanc sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique