

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2023



Ce Sancerre « Tradition », incroyablement complet, savoureux et 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.

Alors que beaucoup de vigneron 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 » du Clos de Beaujeu ou 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 pour éviter au maximum l'érosion, apports organiques uniquement, limitations des rendements par un ébourgeonnage sélectif... Après une fermentation naturelle, la cuvée Tradition est ensuite élevée en cuves pendant 9 mois sur lies, sans bâtonnage.

Aujourd'hui, ce Sancerre de haute volée éblouit par la largeur de son horizon aromatique, imprégné d'un fruit éclatant, expressif et mûr, et de l'empreinte poudrée et épicée des calcaires. Dès le premier nez, l'expression du sol se manifeste sur des évocations de poussière de roche relevée d'accents de poivre blanc, de poudre de gingembre et de safran. Quelques délicates notes de feuille de menthe et d'herbes fines, autour du cerfeuil, de la coriandre et de l'aneth, soulignent la fraîcheur du propos. Avant que le fruit ne triomphe, d'abord sur des agrumes raffinés, autour du citron vert et du pamplemousse, puis sur la pomme Granny et la poire. Une nuance minérale fumée, presque cendrée, vient boucler la boucle.

En bouche, on est immédiatement conquis par la générosité savoureuse et presque suave du fruit. On pense à des coulis de fruit blanc, de pêche et d'agrumes. On se rapproche d'une confiture d'abricots ou de mirabelles qui ajoutent à la gourmandise de ce millésime solaire. Mais, loin de tomber dans quelque excès de richesse, le vin ne cesse de swinguer sur nos papilles, animé par l'énergie des agrumes et une intense trame saline et épicée. Les saveurs d'orange et de kumquat, d'écorce de mandarine et de citron vert, de bergamote donnent un incroyable rebond au milieu de bouche. Tout comme les notes de poivre vert, de gingembre confit, de

baie de genièvre qui semblent traverser le fruit pour mieux le révéler.

La persistance est franchement impressionnante à ce niveau : la finale est portée de longues secondes par la rémanence du fruit, nourrissant, actif, doublée d'un empyreumatisme subtil et stimulant. En un mot : bravo !

Ce magnifique Sancerre Tradition accompagnera avec bonheur des rillettes de saumon, un tartare de bar ou de daurade au cerfeuil et aux agrumes, une salade de pommes de terre au haddock et œuf poché, ou encore un tourteau servi avec une mayonnaise au cerfeuil. Vous pourrez également opter pour un dos de cabillaud rôti et sa mousseline de pomme de terre et céleri. Ajoutons que ce Sancerre possède tous les atouts pour s'exprimer avec panache sur les 7 ou 8 prochaines années.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2023



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert, brillante

Nez : Expressif et épicé : évocations de poussières de roche relevée d'accents de poivre blanc, de poudre de gingembre et de safran. Feuille de menthe, cerfeuil, coriandre et aneth. Citron vert et du pamplemousse. pomme Granny et poire. Nuance fumée.

Bouche : Une générosité savoureuse presque suave (fruits blancs, pêche, agrumes, abricots, et mirabelles). Le vin swingue entre énergie des agrumes et intensité saline et épicée. La finale persiste sur la rémanence du fruit, doublée d'un empyreumatisme subtil.

Accords mets-vins : Rillettes de saumon, tartare de bar ou de daurade au cerfeuil et aux agrumes, une salade de pommes de terre au haddock et œuf poché. Tourteau servi avec une mayonnaise au cerfeuil. Dos de cabillaud rôti et sa mousseline de pomme de terre et céleri.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques