

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Epsilon - 2019



Cette cuvée confidentielle est produite sur à peine 2000 bouteilles pour toute la planète vin (les vins du Domaine sont, depuis longtemps déjà, massivement exportés, dans les pays anglo-saxons en particulier).

A l'origine, il y a de vieilles sélections massales plantées par le père et le grand-père de Gilles au tout début des années 1970. Les vignes occupent des sols de terres blanches, assez argileux, sur un sous-sol de marnes kimméridgiennes très riches en fossiles marins. La parcelle occupe un coteau sur le secteur de « Derrière Reigny », orienté plutôt à l'Est. C'est un terroir plus frais et tardif, aux maturités plus lentes mais régulières. Traditionnellement, les vendanges se terminent avec cette vieille vigne et sa petite production de raisins bien concentrés. Ce fut le cas en 2019, le 25 septembre précisément.

A la cave, Gilles reste fidèle à la pratique d'élevages longs, de 24 mois au total, sur lies et sans soutirage. Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, en cuve béton ovoïde, il combine œuf béton et foudre en bois. Après sa mise en bouteille, le vin a ensuite passé deux années supplémentaires à se patiner en cave, avant de se livrer aujourd'hui dans toute la vérité de ses origines. Il révèle un grand terroir, dans un style à la fois mûr, juteux et toujours incroyablement énergique.

Le nez s'ouvre dans un registre de belle maturité, sur un fruit gourmand et de sensuelles notes miellées. De doux parfums de fleurs jaunes se mêlent à des notes de coulis de poire Williams ou Passe-Crassane, de pomme Reinette compotée et de pêche blanche. Au fil de l'aération, le propos s'affine, révélant des fragrances sophistiquées où l'on croise de subtiles notes citronnées, entre citron de Menton et citron vert, des nuances plus végétales et chlorophylliennes, évoquant livèche et menthe fraîche. On pense aussi à des bonbons acidulés aux agrumes, ou encore à l'anis de Flavigny. L'équilibre entre maturité et fraîcheur est juste parfait.

Les argiles bleues, très présentes dans le sol, tout comme les rendements limités de ces vieilles vignes sont certainement pour beaucoup dans l'ampleur considérable que le vin déploie en bouche. La chair texturée et savoureuse du fruit envahit le palais, charriant des saveurs de fruits blancs, d'agrumes et d'amande fraîche. On retrouve la pomme Reinette et la pêche blanche, mais aussi l'orange sanguine, la mandarine ou le citron Yuzu. Autant de fruits dynamisés par des notes épicées rappelant la réglisse, le poivre gris et le sel de céleri. D'une puissance peu commune, ce Sancerre Epsilon déploie une finale à la persistance majuscule et la force tellurique, évoquant un impressionnant bloc de roche. Il nous rappelle quelques-unes des plus belles expressions du célèbre terroir des Monts Damnés, à Chavignol.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Idéal, après 3 à 5 années supplémentaires en cave, pour accompagner un sandre au beurre blanc, servi avec des asperges vertes ou un gratin de courgettes, une raie au beurre noir, un parmentier au crabe ou une cassolette gratinée aux fruits de mer. Un grand vin qui tiendra également parfaitement son rang avec un homard grillé servi avec un beurre à l'estragon. Un must absolu.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Epsilon - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, beaucoup d'éclat

Nez : gourmand, sensuel : fleurs jaunes, coulis de poire Williams ou Passe-Crassane, pomme Reinette compotée, pêche blanche, citron de Menton, citron vert, livèche, menthe fraîche, bonbons aux agrumes, anis de Flavigny.

Bouche : ampleur considérable, chair texturée et savoureuse des fruits blancs, d'agrumes, d'amande fraîche dynamisés par des notes épicées (réglisse, poivre gris, sel de céleri). Finale persistante, à la force tellurique, évoquant un impressionnant bloc de roche.

Accords mets-vins : après 3 à 5 ans, un sandre au beurre blanc, servi avec des asperges vertes ou un gratin de courgettes, une raie au beurre noir, un parmentier au crabe, une cassolette gratinée aux fruits de mer, un homard grillé servi avec un beurre à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034
Température de service : 11 à 12°C



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre
Millésime : 2019
Type : vin blanc sec tranquille
Cépage : sauvignon
Culture : biologique