

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Iota - 2019



Cette cuvée parcelaire met à l'honneur les sols de caillottes, ces terroirs identitaires, calcaires et caillouteux, qui se sont développés sur un socle kimméridgien ou oxfordien. Un substrat qui conserve et restitue la chaleur diurne, pendant la période estivale, favorisant des maturités assez précoces des raisins.

Nous nous situons dans le secteur de Montchauvy, sur le finage de Crézancy. La vigne, plantée en 2010, bénéficie d'une exposition au Sud-Est. Les sols sont minces, mais le système racinaire va puiser dans les profondeurs des calcaires fissurés l'eau et les éléments minéraux dont la vigne a besoin. Une empreinte minérale qui donne au vin sa structure fuselée, tendue et ses accents empyreumatiques caractéristiques. Un vin droit comme un i ou plutôt comme un « iota » a-t-on envie d'ajouter...

Fidèle à sa conviction que le sauvignon a besoin de temps pour se débarrasser de ses oripeaux variétaux et mieux faire jaillir toutes les nuances du sol et du terroir qui l'ont vu naître, Gilles opte pour un élevage très long. Après une fermentation en cuves inox, l'élevage se prolonge sur lies totales, en œufs et cuves béton. Le vin se nourrit et se patine pendant deux ans, avant sa mise en bouteille. Ajoutons que Gilles, tout à sa recherche de pureté d'expression du fruit et du sol, privilégie le recours à l'azote pour protéger les jus pendant les phases de manipulation, limitant ainsi au minimum l'ajout de soufre. Le vin a ensuite passé 2 années supplémentaires dans les caves fraîches du Domaine : il y peaufine ses équilibres naturels et gagne encore en complexité.

Le résultat est admirable de justesse, dans un style à la fois épuré mais très intense, loin de toute exubérance. Presque 5 ans après la vendange, la robe, à la clarté diaphane, lumineuse, nous renseigne déjà sur la sensation de pureté que le vin dégage tout au long de la dégustation. Le nez, élégant et subtil, s'ouvre sur une expression minérale poudrée, aérienne, évoquant une poussière de roche, en suspension, mêlée à des cendres tièdes. Progressivement, une fraîcheur chlorophyllienne s'élève du verre. Elle s'accompagne de douces notes florales, poétiques, où l'on reconnaît la violette, le muguet, le frésia ou la lavande. L'éclat des fruits blancs, juste cueillis, s'impose maintenant, autour de la pomme Reinette ou Granny, de la poire Comice juteuse, relevées d'un jus de citron vert. À l'aération prolongée, des parfums plus suaves d'amande et de gelée de coing accompagnent une note délicatement fumée de pierre à fusil.

La bouche se montre à la fois dense, texturée mais très droite. La matière est parfaitement soutenue par l'énergie des zestes d'agrumes, entre orange sanguine, citron et pamplemousse. De fins amers sont à la relance, évoquant un bâton de réglisse, une marmelade aux zestes de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

mandarine et de citron confits, des noyaux de pêche ou d'abricot. Plus on s'approche de la finale, plus le sol calcaire s'exprime dans un registre épicé et empyreumatique. On pense à des fruits flambés et à de stimulantes notes rappelant gingembre et wasabi. Quelle énergie ! On finit dans un registre salin, long et pénétrant, comme une plongée dans les tréfonds de la roche calcaire. C'est impressionnant.

Un vin à la fois fin, précis et intense, qui conviendra parfaitement à des sushis et sashimis de haut vol, sans craindre le wasabi, mais aussi à une sole grillée ou des gambas cuites à la plancha, relevées de piment d'Espelette. Un régal.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Iota - 2019



Dégustation et accords

Robe : très claire, diaphane, lumineuse

Nez : épuré mais intense : poussière de roche, cendres tièdes, fraîcheur chlorophyllienne, violette, muguet, frésia, lavande, pomme Reinette ou Granny, poire Comice, jus de citron vert, amande, gelée de coing, pierre à fusil.

Bouche : dense, texturée, très droite, matière soutenue par l'énergie des agrumes, fins amers à la relance, le sol calcaire s'exprime dans un registre épicé et empyreumatique. fruits flambés relevés de stimulantes notes épicés. Finale saline, longue et pénétrante

Accords mets-vins : des sushis et sashimis de haut vol, sans craindre le wasabi, mais aussi à une sole grillée ou des gambas cuites à la plancha, relevées de piment d'Espelette.



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