

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Alpha Omega - 2022



Cette nouvelle cuvée, inaugurée avec ce rayonnant millésime 2022, porte bien son nom : c'est un condensé de l'esprit de renouveau qui souffle actuellement sur le domaine, sous l'impulsion conjointe de Gilles Guillerault et Fabien Duperray (que les amateurs connaissent comme vigneron sous le nom de « Jules Desjournays »). Mais c'est aussi une synthèse brillante et harmonieuse de l'expression des différents terroirs qui composent le patrimoine viticole de la famille. Cette cuvée est bien l'alpha et l'omega d'une histoire enthousiasmante qui s'écrit aujourd'hui, devant nos yeux.

Gilles assemble une sélection de raisins issus de vignes situées sur les différents sols que l'on retrouve au sein des 20 hectares qu'il exploite aujourd'hui : caillottes, griottes tout aussi calcaires mais plus tendres et légers, ou terres blanches, plus ou moins riches en argiles et en marnes kimméridgiennes. Pour cette cuvée, imaginé pour donner un plaisir plus immédiat, il privilégie un élevage en cuves, qui s'étend tout de même sur 18 mois.

Découverte au domaine en juin dernier, elle nous a franchement emballés par son éclat croquant, sa fraîcheur aromatique et l'énergie juteuse de sa structure de bouche, véritable signature du renouveau stylistique de la maison. Dès le premier nez, la signature minérale s'impose, d'abord pierreuse, sur des notes aériennes de calcaire broyé, d'encens et de silex frotté. Puis, le lointain passé maritime contenu dans les marnes kimméridgiennes imprime sa fraîcheur iodée, aux accents de coquillages et d'embruns.

Ce premier rideau s'ouvre pour nous plonger au cœur d'un panier de fruits, frais et croquants, autour de la poire, la pomme et une touche d'ananas. Quelques notes de zestes de citron vert, de pamplemousse, de verveine citronnée ajoutent à la sensation de fraîcheur et de dynamisme, tout comme les nuances chlorophylliennes de feuille de menthe et d'eucalyptus. A l'aération prolongée, l'amande et quelques touches florales arrondissent le propos. Elles se mêlent à de succulents parfums de pêche.

La bouche est souple, juteuse : tout semble couler de source, dans un cocktail de fruits réjouissants où l'on retrouve nos fruits blancs, nos agrumes, mais aussi la carambole, le fruit de la passion, la mangue ou la prune verte. C'est tout simplement délicieux. Les notes de réglisse, de menthe et de fenouil anisé soulignent la belle énergie interne du jus. La précision de la finale est stupéfiante à ce niveau : tension, allonge, sapidité donnant littéralement l'impression de sucer le caillou, tout y est. Bravo.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

A table, les possibilités d'accord se bousculent : sashimis bien sûr, sans abuser du wasabi, encornets ou poulpes à la plancha, relevés d'un peu de jus de citron et de coriandre, poissons teriyaki grillés, mais aussi une truite ou une anguille fumée, une terrine de crabe. Côté fromage, le crottin de Chavignol s'impose tout naturellement.

La porte d'entrée idéale pour apprécier dès maintenant le renouveau stylistique enthousiasmant du Domaine Guillerault-Fargette.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Alpha Omega - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : minéral et frais : calcaire broyé, encens et de silex frotté, coquillages et d'embruns, poire, pomme, ananas, zestes de citron vert, pamplemousse, verveine citronnée, feuille de menthe, eucalyptus, amande, touches florales, pêche.

Bouche : souple, juteuse, cocktail de fruits réjouissants (fruits blancs, agrumes, carambole, fruit de la passion, mangue prune verte). La réglisse, la menthe et le fenouil anisé soulignent l'énergie interne du jus. Finale précise, tendue et sapide.

Accords mets-vins : à table, sashimis sans abuser du wasabi, encornets ou poulpes à la plancha, relevés d'un peu de jus de citron et de coriandre, poissons teriyaki grillés, truite ou une anguille fumée, une terrine de crabe. Côté fromage, le crottin de Chavignol.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032
Température de service : 11 à 12°C
Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre
Millésime : 2022
Type : vin blanc sec tranquille
Cépage : sauvignon
Culture : biologique