

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2023



La famille Boulay a la chance d'exploiter sur plus d'un hectare un des plus beaux terroirs du village, le Clos de Beaujeu. Ce lieu-dit aux sols si typiques de marnes kimméridgiennes était déjà fort réputé durant le Haut Moyen-Age où il fut précisément délimité par les moines de Beaujeu, pour le compte des chanoines de la cathédrale Saint-Etienne de Bourges. Autre fait remarquable, le coteau du Clos de Beaujeu fut longtemps un des rares terroirs à produire exclusivement du vin blanc dans le Sancerrois. On l'a souvent oublié mais, jusqu'à la crise phylloxérique, l'immense majorité de ce vignoble était plantée de cépages rouges, pinot noir en tête...

Cette parcelle d'un peu plus d'un hectare, dans l'excellent secteur du Cul de Beaujeu, affiche une pente vertigineuse de plus de 60 % par endroit. Elle repose sur un sous-sol de marnes riches en coquilles d'huîtres fossilisées, et bénéficie d'une excellente exposition au Sud-Est. Autre bonne nouvelle pour l'avenir, les Boulay ont récupéré, en 2022, une seconde parcelle située à l'autre extrémité du Clos de Beaujeu : la promesse d'une cuvée encore plus complexe et remarquable.

Ici, toutes les conditions sont réunies pour que les vignes, de plus d'une cinquantaine d'années d'âge moyen, nous livrent un sancerre de grande classe, puissant et intensément minéral. Elles sont profondément enracinées dans les marnes argileuses, des conditions qui les protègent des périodes de sécheresse et de forte chaleur, de plus en plus fréquentes dans la région.

Au premier nez, c'est bien la sensation de fraîcheur qui nous saisit, une fraîcheur aérienne et lumineuse, évoquant l'air frais qui descend de pentes alpines ensoleillées. On pense à un sorbet à la poire ou à la pêche blanche, à un jus frais de citron et de pamplemousse, à une eau mentholée glacée. Au fil de l'aération, la douceur gagne du terrain, les arômes s'affirment, d'abord sur une touche d'amande et de dragée, puis dans un registre plus floral et anisé : place aux fleurs blanches délicates, aux primevères, au fenouil et à l'anis, au cerfeuil et à l'églantine, aux jeunes pousses de trèfle et à la livèche. Plus on avance, plus la dimension épicée gagne du terrain : on reconnaît maintenant le gingembre et le sel de céleri. Tandis que l'empreinte du sol affiche ici une belle rondeur, évoquant davantage les argiles meubles que les éclats calcaires.

Le plaisir monte encore un cran dans une bouche généreuse, mûre et pleine de sève. On se régale de la chair savoureuse et ample des pommes Boskoop ou Canada, des poires Passe-Crassane ou Beurré-Hardy. On ne s'attendait pas forcément à un tel poids en bouche : une densité de structure qui nous fait dire que ce Clos de Beaujeu aura besoin de quelques années de cave pour révéler tout son potentiel dans la plus

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

parfaite harmonie (5 ans au minimum). Un beau potentiel d'évolution que la superbe tension saline ressentie en milieu de bouche vient confirmer. L'intensité et la longueur de la finale sont déjà impressionnantes. Il se dégage de ce vin une impression de force tranquille, d'équilibre et de sérénité qui nous fait inexorablement penser aux vins d'un autre grand interprète des sols kimméridgiens, Vincent Dauvissat à Chablis.

A table, misez sur de huîtres chaudes nappées d'une crème de cresson en entrée, suivies d'un bar ou d'une daurade royale cuite en croûte de sel et servies avec une sauce crémeuse et citronnée, aux coques. Plus tard, des ris de veau braisés aux pointes d'asperges vertes devraient aussi vous régaler.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2023



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron clair, léger reflet vert

Nez : délicat et frais : sorbet à la poire, à la pêche blanche, jus de citron et de pamplemousse, eau mentholée glacée, amande, dragée, primevères, fenouil, anis, cerfeuil, églantine, jeunes pousses de trèfle, livèche, gingembre, sel de céleri, argiles meubles

Bouche : mûre et pleine de sève et de sucs. Chair savoureuse et ample (pommes Boskoop ou Canada, poires Passe-Crassane ou Beurré-Hardy), densité de structure. Superbe tension saline en milieu de bouche. Intensité et longueur impressionnantes de la finale.

Accords mets-vins : huîtres chaudes nappées d'une crème de cresson en entrée, suivies d'un bar ou d'une daurade royale cuite en croûte de sel et avec une sauce crémeuse et citronnée, aux fruits de mer. Plus tard, des ris de veau braisés aux pointes d'asperges vertes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2042

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures
en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques