

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2023



La famille Boulay a la chance d'exploiter une superbe parcelle de plus d'un hectare et demi située sur l'un des meilleurs terroirs sancerrois, les fameux "Monts Damnés" et ses pentes vertigineuses. Ici, la vigne âgée d'une cinquantaine d'années bénéficie d'une belle exposition solaire, plein Sud, et s'immisce en profondeur dans un sous-sol riche en marnes kimméridgiennes, rappelant le terroir chablisien.

De là découle bien sûr cet équilibre parfait entre un fruit succulent, généreux et une empreinte minérale intense et fraîche, avec ses accents iodés si caractéristiques. Comme toujours avec Gérard Boulay, il n'y a pas de place pour les artifices : les sols sont régulièrement labourés, aucun intrant chimique ne vient dénaturer le milieu naturel, la vendange est manuelle et le tri est sévère si besoin. Ce ne fut pas nécessaire en 2023 : les raisins récoltés autour du 10 septembre affichaient un état sanitaire et des équilibres juste parfaits !

Viennent ensuite le temps d'une vinification et d'un élevage en fûts de plusieurs vins (pas de bois neuf pour les blancs au domaine), avant de repasser quelques mois en cuve pour que le vin finisse de s'équilibrer et de digérer l'infime influence du bois. N'oublions pas que pour Gérard Boulay, c'est avant tout le fruit et le terroir qui doivent s'exprimer.

À ce stade, ce splendide Sancerre Monts Damnés, clairement taillé pour la garde, n'est pas le plus expressif de la collection : il nous est pourtant apparu comme la véritable pièce-maîtresse du millésime. S'il a la timidité du jeune enfant prodige qui découvrirait le monde, il reflète la noblesse de ses origines avec une infinie délicatesse, dans un univers de pureté lumineuse et de fraîcheur, qui ne manquera pas de vous envoûter, à condition de faire preuve d'un peu de patience.

Après une première agitation, le nez s'ouvre dans un registre élégant et vertical autour de subtils parfums d'agrumes, entre clémentine et pamplemousse. L'empreinte minérale brille de l'éclat d'un calcaire immaculé, sur lequel ruisselle une eau de source, fraîche, cristalline. Une brise saline légère s'élève du verre, accompagnée de quelques notes iodées de coquilles d'huîtres. Progressivement, les fruits blancs frais déploient leurs arômes, autour de la poire et de la pêche blanche. En se réchauffant dans le verre, le vin exhale des parfums plus doux de fleurs de verger. On croit même voir se rapprocher des paysages plus sudistes, évoquant abricotiers et amandiers en fleurs. Une note rappelant le calisson d'Aix ajoute à cette onde sensuelle qui ne cesse de gagner du terrain. Le tout nimbé d'un voile salin délicat qui n'a jamais cessé de flotter au-dessus du verre.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, ce fabuleux Monts Damnés affirme sa stature : son envergure et sa profondeur impressionnent. On se régale de saveurs entremêlées de pomelo, d'écorce d'orange, de pomme Granny, de poire, relevées de stimulantes notes de gingembre, de poivre blanc, de gros sel marin, de céleri. La finale est splendide, à la fois incisive, dynamique, presque mordante par son caractère salin et incroyablement persistante.

Voici une très grande bouteille qui illuminera, après un minimum de 5 ans de cave, des langoustines snackées aux girolles, un homard ou une langouste cuite au four. Indispensable dans toute bonne cave.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2023



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline, reflet vert

Nez : Fin et frais : clémentine, pamplemousse, calcaire immaculé, eau de source, fraîche, cristalline, brise saline, coquilles d'huîtres, poire, pêche blanche, fleurs de verger, abricotiers et amandiers en fleurs, calisson d'Aix, voile salin délicat.

Bouche : envergure et profondeur impressionnante. Pomelo, écorce d'orange, pomme Granny, poire relevées de stimulantes notes de gingembre, de poivre blanc, de gros sel marin, de céleri.

Longue finale splendide, incisive, dynamique, presque mordante de salinité.

Accords mets-vins : Une très grande bouteille qui illuminera, après un minimum de 5 ans de cave, des langoustines snackées aux girolles, un homard ou une langouste cuite au four.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques