

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2023



Ce Sancerre « Tradition », incroyablement complet, savoureux et excitant, nous montre à quel point les Boulay père et fils sont perfectionnistes, toujours en quête de qualité et de pureté d'expression des terroirs.

Alors que beaucoup de vigneron sancerrois se contentent trop souvent, pour leur vin d'entrée de gamme, d'une expression fruitée et variétale du sauvignon, ici, la cuvée Tradition porte haut les couleurs des terroirs de Chavignol. Elle assemble non seulement des raisins de différentes parcelles de caillottes, plus ou moins argileuses, mais aussi la production des jeunes vignes plantées sur les terroirs « stars » du Clos de Beaujeu ou des Monts Damnés. La grande majorité des raisins est donc issue de vignes situées sur les coteaux, et non, comme c'est encore trop souvent le cas chez d'autres, des plaines, aux sols plus fertiles et productifs, mais bien moins intéressants en termes d'identité.

L'ensemble des vignes bénéficie bien sûr des mêmes méthodes culturales respectueuses de l'environnement et solidement ancrées dans les traditions ancestrales perpétuées par la famille Boulay, une des plus anciennes lignées vigneronnes à Chavignol : travail des sols, enherbement pour éviter au maximum l'érosion, apports organiques uniquement, limitations des rendements par un ébourgeonnage sélectif... Après une fermentation naturelle, la cuvée Tradition est ensuite élevée en cuves pendant 9 mois sur lies, sans bâtonnage.

Aujourd'hui, ce Sancerre nous éblouit par la richesse de son horizon aromatique : il en dit long sur la réussite exceptionnelle du millésime 2023 sur les terroirs de Chavignol en général, et chez les Boulay en particulier. Le nez, fringant, s'ouvre sur un fruit éclatant, particulièrement bien défini, où les pommes Reinette et Granny se mêlent aux citrons, jaune et vert, et au pamplemousse. D'intenses parfums d'herbes fraîches, autour de la coriandre, du persil plat, de l'aneth et de la ciboulette, précèdent une note fumée, tout droit venue du sol, évoquant cendre froide et silex frotté. Puis, l'atmosphère se rafraîchit à nouveau pour nous conduire vers des paysages maritimes, balayés par les embruns chargés de sel marin. On pense à des fruits de mer, à des huîtres plates juste sorties de l'eau, à une ambiance de criée, juste après l'arrivée des bateaux d'un petit port de pêche de Bretagne ou de Normandie. Des parfums iodés relevés de stimulantes touches épicées, entre poivre blanc, gingembre et wasabi. La fraîcheur des fleurs printanières laisse progressivement la place, à l'aération prolongée, à une sensation de profondeur typique des vins signés Gérard Boulay, comme si on pénétrait maintenant au cœur du terroir, du sol et du sous-sol.

La bouche n'est pas en reste : dense, généreuse et bien mûre, mais

dynamisée en permanence par l'acidité expressive des agrumes. La chair juteuse d'une pomme Granny, les saveurs de gelée de coing et de carambole s'entremêlent avec la clémentine, l'orange, une déclinaison de citrons et le pomelo. On croit même reconnaître une pointe de kumquat. Au-delà du fruit, la matière se montre incroyablement salée, une salinité salivante puisée dans les profondeurs calcaires des terroirs de Chavignol.

La persistance est impressionnante à ce niveau : la finale, puissante, est portée de longues secondes par la rémanence du fruit, nourrissant, actif, doublée d'un empyreumatisme stimulant. Si l'on avait démarré la dégustation dans un esprit plutôt « Yin », on finit clairement dans le registre du « Yang ».

Ce magnifique Sancerre Tradition accompagnera aussi bien des sashimis de chinchard ou de daurade, un tartare de bar au cerfeuil et aux agrumes, que, d'ici quelques années, une terrine tiède de colin aux herbes fines, des quenelles de brochet sauce Nantua, un dos de cabillaud rôti aux petits légumes ou encore un sukiyaki de poissons.

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2023



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert, brillante

Nez : fringant et épicé : pommes Reinette et Granny, citrons jaune et vert, pamplemousse, coriandre, persil plat, aneth, ciboulette, cendres froides, silex frotté, embruns, huîtres plates, ambiance de criée, poivre blanc, gingembre, wasabi, fleurs printanières

Bouche : dense, généreuse, mûre, dynamisée par l'acidité des agrumes, pomme Granny, gelée de coing, de carambole, clémentine, orange, citrons, pomelo, kumquat, salinité salivante.
Finale, puissante portée par la rémanence du fruit et un empyreumatisme stimulant.

Accords mets-vins : sashimis de chinchard ou de daurade, tartare de bar ou de daurade au cerfeuil et aux agrumes. Plus tard, terrine tiède de colin aux herbes fines, quenelles de brochet sauce Nantua, dos de cabillaud rôti aux petits légumes, sukiyaki de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h).



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques