

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2017 - blanc



La famille Boulay dispose à Chavignol d'un des plus beaux terroirs du village, le Clos de Beaujeu.

Cette parcelle d'un peu plus d'un hectare, dans le secteur du Cul de Beaujeu, affiche une pente vertigineuse à près de 60% par endroit. Elle repose sur un sous-sol de marnes kimméridgiennes, riches en coquilles d'huîtres fossilisées, et bénéficie d'une parfaite exposition au Levant (Est et Sud-Est). Les conditions sont idéales pour que les vignes, d'une cinquantaine d'années d'âge moyen, nous livrent un sancerre de grande classe.

Mission parfaitement accomplie pour Gérard Boulay : avec ce Clos de Beaujeu, le vigneron nous propose un vin particulièrement équilibré, riche dans ses saveurs mais toujours fin et tranchant. Et surtout, un vin qui exprime à merveille vérité du sol, vérité de la plante et vérité du fruit.

En bouche, ce Clos de Beaujeu est à la fois concentré et délicieusement pur. Sur ce millésime 2017, de très belle maturité, s'il se montre encore massif et compact à l'ouverture, il développe en bouche une matière ample et dense, dont on perçoit déjà qu'elle sera peu à peu ciselée par une splendide trame minérale, aux contours épicés et délicatement iodés. Plus il s'ouvre dans le verre, plus le vin s'étire avec netteté et précision. La persistance est remarquable, convoquant sur la finale de beaux fruits blancs et exotiques, des saveurs épicées (poivre blanc, graine de fenouil) et la fleur de sel. Particulièrement sapide, nous avons à faire avec ce Clos de Beaujeu à un très beau vin de gastronomie.

Quant à sa capacité de garde, elle est d'ores et déjà évidente : l'équilibre actuel et la superbe tension minérale nous font dire que cette bouteille vous surprendra par sa complexité et sa classe d'ici une bonne dizaine d'années ! Nous vous conseillons vivement d'en oublier quelques flacons en cave !

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très sophistiqué après aération.

Lys, nougat, poire, coing,
pamplemousse, ananas, cerfeuil,
poivre gris, graine de fenouil. Aérien et
raffiné, derrière la fleur et le fruit, la
roche est bien là.

Bouche : Belle densité, de la mâche.

Droiture et précision. Poire, goyave.

La fin de bouche, très longue et
minérale, se fait saline et épicée,
presque pimentée.

Accords mets-vins : Produits de la
mer grillés ou rôtis : lotte au piment
d'espelette, brochettes de gambas,
bar en croûte de sel, saint-jacques
rôties au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide
recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques