

Domaine Gérard Boulay - Magnum Sancerre La Côte - 2011 - blanc



Pour celles ou ceux qui douteraient encore de la capacité d'un grand Sancerre à vieillir merveilleusement bien... mais aussi pour tous ceux qui en sont déjà convaincus, voici une pépite tout droit sortie des caves de Gérard Boulay. Un grand blanc sans concession, aux arômes complexes et raffinés, et à la droiture remarquable.

En 2011, Gérard signait le 2^{ème} millésime seulement de La Côte, issue d'une petite parcelle replantée à la fin des années 1990. Elle est située sur la fameuse « Grande Côte » de Chavignol, superbe terroir au sol argilo-calcaire très peu profond reposant sur des marnes kimméridgiennes. Un terroir plutôt solaire, capable de transmettre au vin ce mariage subtil entre puissance et finesse minérale.

Vinifié puis élevé uniquement en fûts de plusieurs vins (pas de bois neuf ici), ce Sancerre La Côte a ensuite passé près de 6 ans dans les caves du Domaine, se patinant tranquillement... Gérard nous a fait le plaisir de nous en confier quelques magnums, qui commencent aujourd'hui seulement à se livrer pleinement.

Après une bonne aération, on est séduit par la complexité du bouquet où tout, pourtant, semble « couler de source » : champignons frais, notes tourbées, silex, pomme granny, miel d'acacia, canneberge, citron et pamplemousse confits, pêche... Plus on met le nez dans le verre, plus on en découvre. Un vin particulièrement vivant, qui semble vouloir sans cesse « discuter » avec vous...

En bouche, ce Sancerre La Côte se montre d'une impeccable netteté : charnu mais droit et dynamique, il envahit peu à peu votre palais, transmettant son intense message minéral, enrobé par un fruit qui semble juste avoir été cueilli la veille... Du terroir, de la vie, de la sincérité : il y a là tout ce que l'on aime !

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Magnum Sancerre La Côte - 2011 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, dense.

Nez : Frais et sophistiqué : :
champignons frais, notes tourbées,
silex, pomme granny, miel d'acacia,
canneberge, citron et pamplemousse
confits, pêche...

Bouche : Dense, pure et très fruitée
(fruits blancs). Superbe matière
première, très authentique et
équilibrée. Energie et vitalité, longue
finale dynamique et vibrante.

Accords mets-vins : Cuisine
japonaise : poissons et fruits de mer
fumés et grillés. Crustacés ou
poissons cuits au bleu. Accompagnés
d'une purée de céleri.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques