

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Alpha Omega - 2023 - blanc



Cette nouvelle cuvée, inaugurée avec le millésime 2022, porte bien son nom : c'est un condensé de l'esprit de renouveau qui souffle actuellement sur le domaine, sous l'impulsion conjointe de Gilles Guillerault et Fabien Duperray (que les amateurs connaissent comme vigneron sous le nom de « Jules Desjournays »). Mais c'est aussi une synthèse brillante et harmonieuse de l'expression des différents terroirs qui composent le patrimoine viticole de la famille. Cette cuvée est bien l'alpha et l'oméga d'une histoire particulièrement enthousiasmante qui s'écrit aujourd'hui, devant nos yeux.

Gilles assemble une sélection de raisins issus de vignes situées sur les différents sols que l'on retrouve au sein des 20 hectares qu'il exploite aujourd'hui : caillottes, griottes tout aussi calcaires mais plus tendres et légers, ou terres blanches, plus ou moins riches en argiles et en marnes kimméridgiennes. Pour cette cuvée, davantage tournée vers le plaisir plus immédiat, sans, pour autant manquer de fond et de persistance, il privilégie un élevage en cuves, qui s'étend tout de même sur 18 mois.

Le millésime 2023, une année « béni des Dieux » pour les vignerons sancerrois, confirme avec brio les ambitions de cette cuvée. Derrière une robe jaune or clair, lumineuse et éclatante, le nez conjugue immédiatement maturité sereine et délicatesse florale. Les fleurs d'oranger s'entrelacent aux parfums de pollen, de tilleul tandis que les agrumes, entre citron vert, yuzu, pamplemousse rose et bergamote, diffusent une fraîcheur particulièrement raffinée. La pomme Granny apporte son croquant tonique, bientôt rejointe par un souffle d'estragon, de coriandre fraîche, de verveine citronnée et quelques nuances chlorophylliennes qui donnent au bouquet beaucoup de relief. Une discrète touche de bâton de réglisse et de poudre de curry ajoute une profondeur épicée particulièrement séduisante.

Avec l'aération, le vin gagne encore en gourmandise : des évocations de berlingot aux agrumes, de sucre d'orge au citron et à la menthe douce, accompagnées d'une poire juteuse, apportent une dimension presque régressive sans jamais nuire à la distinction de l'ensemble.

La bouche séduit d'emblée par sa matière généreuse et sa remarquable énergie. Une trame saline et minérale s'installe rapidement, relevée par

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

une subtile dimension empyreumatique et des épices vibrantes où le poivre, presque anesthésiant, flirte avec une pointe de piment. Le fruit reprend progressivement le dessus autour de la pomme, de la poire juteuse et d'une pêche blanche délicatement mûre. La rétro-olfaction révèle une complexité inattendue, où s'ajoutent une touche de fruit de la passion et un zeste d'orange qui prolongent durablement la sensation de fraîcheur. La finale impressionne par sa précision, sa sapidité et cette magnifique vibration minérale qui donne irrésistiblement envie d'y revenir.

À table, Alpha Omega accompagnera aussi bien un filet de daurade rôti au fenouil confit, citron jaune et coriandre fraîche que des gambas grillées relevées d'un beurre citronné au curry corsaire. Il brillera également sur une lotte rôtie accompagnée d'une purée de céleri et d'une sauce vierge aux agrumes ou encore un tataki de thon au sésame blond et à la coriandre fraîche. Une entrée en matière enthousiasmante dans l'univers de Gilles Guillerault, où gourmandise, précision et expression du terroir avancent désormais main dans la main.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Alpha Omega - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : maturité sereine et délicatesse florale : fleurs d'oranger, pollen, tilleul, citron vert, yuzu, pamplemousse rose et bergamote, pomme Granny, estragon, coriandre fraîche, verveine citronnée, nuances chlorophylliennes, bâton de réglisse, poudre de curry.

Bouche : matière généreuse, énergique, trame saline et minérale, dimension empyreumatique, épices vibrantes (poivre, piment), pomme, poire, pêche blanche, fruit de la passion, zeste d'orange. Finale précise, sapide et magnifique vibration minérale.

Accords mets-vins : filet de daurade rôti au fenouil confit, citron jaune et coriandre, gambas grillées et beurre citronné au curry corsaire, lotte rôtie, purée de céleri et sauce vierge aux agrumes ou encore un tataki de thon au sésame blond et à la coriandre fraîche.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12°C

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : sauvignon

Culture : biologique