

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Epsilon - 2022 - blanc



Cette cuvée confidentielle est produite sur à peine 2000 bouteilles pour toute la planète vin (les vins du Domaine sont, depuis longtemps déjà, massivement exportés, dans les pays anglo-saxons en particulier).

A l'origine, il y a de vieilles sélections massales plantées par le père et le grand-père de Gilles au tout début des années 1970. Les vignes occupent des sols de terres blanches, assez argileux, sur un sous-sol de marnes kimméridgiennes très riches en fossiles marins. La parcelle occupe un coteau sur le secteur de « Derrière Reigny », orienté plutôt à l'Est. C'est un terroir plus frais et tardif, aux maturités plus lentes mais régulières. Traditionnellement, les vendanges se terminent avec cette vieille vigne et sa petite production de raisins bien concentrés.

A la cave, Gilles reste fidèle à la pratique d'élevages longs, de 24 mois au total, sur lies et sans soutirage. Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, en cuve béton ovoïde, il combine œuf béton et foudre en bois. Après sa mise en bouteille, le vin a ensuite passé près de deux années supplémentaires à se patiner en cave, avant de se livrer aujourd'hui dans toute la vérité de ses origines. Il révèle un grand terroir, dans un style à la fois profond, complexe et animé d'une formidable énergie minérale.

La robe, plus soutenue que celle d'Iota, affiche une belle teinte dorée qui annonce déjà une matière plus dense. Dès les premiers instants, le terroir et l'empreinte minérale sont aux avant-postes. L'expression du sol domine, évoquant le silex frotté, la roche nue, une légère touche d'encens et un élégant cortège d'épices sèches où se mêlent cardamome, poivre gris, baie de genièvre et une discrète évocation de clou de girofle. Peu à peu, des fleurs blanches délicates, entre muguet et eleagnus, s'épanouissent avec une subtile touche anisée. À l'aération, le vin gagne encore en complexité : des parfums de fougère et d'herbes fraîches précèdent la douceur du pollen et de la cire d'abeille que l'on vient juste de récolter sur les alvéoles de la ruche. Le fruit reste d'abord en retrait, plus profond que démonstratif, laissant le sol s'exprimer avec une remarquable intensité.

La bouche confirme immédiatement le changement de registre. Ici, la matière possède davantage de densité et de relief tout en conservant une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

superbe tension. Les saveurs de poire bien mûre, de groseille à maquereau et d'agrumes, entre pomelo, citron vert et orange, s'épanouissent dans une texture ample et dense mais dynamique, fuselée. Puis le vin se resserre progressivement autour d'une impression saisissante de roche et de citron confit au sel. On a presque l'impression de lécher un caillou battu par les embruns. Une touche plus crémeuse évoquant le moka, rejointe par une discrète note de fruit de la passion, apporte un supplément de gourmandise sans jamais altérer la fraîcheur. La finale, d'une longueur impressionnante, s'étire sur une sapidité saline qui stimule durablement les papilles et signe ce très grand vin de terroir.

Plus construit, étagé, Epsilon appelle une cuisine gastronomique où les textures répondent à sa profondeur sans jamais masquer son éclat minéral. Il sublimera un homard bleu rôti au beurre d'agrumes et fenouil braisé, des Saint-Jacques juste snackées accompagnées d'une purée de céleri-rave et de citron confit, un turbot rôti au beurre blanc relevé de poivre Timut ou une barbue servie avec une mousseline de panais et un jus de coquillages réduit. Après quelques années de cave, il brillera tout autant sur un risotto crémeux aux morilles, des ris de veau dorés au beurre ou de délicates ravioles de langoustines.

Un Sancerre magistral, dont la profondeur rivalise avec les plus grands blancs de terroirs calcaires du vignoble français.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Epsilon - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, beaucoup d'éclat

Nez : complexe : silex frotté, roche nue, encens, cardamome, poivre gris, baie de genièvre, clou de girofle, muguet, eleagnus, touche anisée, fougère, herbes, pollen, cire d'abeille. Le fruit reste d'abord en retrait, plus profond que démonstratif.

Bouche : matière dense, superbe tension, poire, groseille à maquereau, agrumes, texture ample et dense mais dynamique, fuselée, roche et citron confit au sel, moka, fruit de la passion. La finale, d'une longueur impressionnante, s'étire sur une sapidité saline.

Accords mets-vins : homard bleu rôti au beurre d'agrumes et fenouil braisé, Saint-Jacques snackées et purée de céleri-rave et citron confit, turbot rôti au beurre blanc et poivre Timut, barbue et mousseline de panais et jus de coquillages réduit...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 11 à 12°C



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : sauvignon

Culture : biologique