

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Éta Le Chêne Marchand - 2023 - blanc



Ce parcellaire issu du plus fameux terroir de Bué est tout bonnement monumental d'envergure, de puissance fuselée, parfaitement contenue, d'allonge sapide, imprégnée par les calcaires : un très grand vin de garde pour une gastronomie de haut vol !

Nouveau venu dans la galaxie des blancs que nous vous proposons chez Guillerault-Fargette, il est issu d'une parcelle qui appartenait déjà à la mère de Gilles Guillerault, qui décide de la replanter en 1995, avec des sélections massales plus qualitatives, et la travaille en Bio depuis l'origine.

Elle présente la particularité d'occuper, sur le coteau, deux positions assez distinctes : une partie se situe en effet sur le plateau du Chêne Marchand, où les fameux sols de caillottes dominant. Tandis que le reste s'étend sur un secteur bien plus pentu, orienté à l'Ouest et au Sud-Ouest. Plus précoce, la vigne s'appuie ici sur un substrat de griottes, un peu plus fin, plus tendre, mais toujours aussi calcaires.

Sur ce millésime 2023, vendangé le 19 septembre, offrant un profil plutôt solaire mais remarquablement équilibré, Gilles a fait le choix d'un élevage en œuf béton. Un contenant qui permet, par effet de vortex, un bon mouvement des lies, graissant suffisamment le jus, tout en préservant fraîcheur et verticalité minérale. Un contenant mieux adapté cette année que le foudre qu'il privilégie sur des millésimes plus frais.

Le vin affiche d'emblée la stature des grands terroirs. Sa robe jaune pâle aux reflets d'or clair annonce déjà une expression lumineuse et profonde. Dès le premier nez, on pénètre dans un univers où la puissance de la roche semble dialoguer avec la délicatesse des fleurs. Jasmin, acacia et une subtile eau de rose s'élèvent au-dessus d'une minéralité impressionnante évoquant la pierre concassée puis la pierre fraîchement mouillée. Des notes d'encens, de camphre, de bergamote et de poivre blanc renforcent encore cette sensation de profondeur.

Peu à peu, le fruit émerge du calcaire : une pomme juteuse, le citron de Menton, le kiwi s'accompagnent de nuances de menthe poivrée et de réglisse qui insufflent une fraîcheur permanente. L'ensemble ne cesse de gagner en ampleur sans jamais perdre sa tension. À l'aération, une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

dimension plus gastronomique apparaît, évoquant un bouquet garni, un fond de veau délicatement réduit, avant que l'ananas, le fruit de la passion et la pêche de vigne ne viennent signer le retour triomphal du fruit. Une complexité fascinante, digne des plus grands.

La bouche impressionne immédiatement par sa puissance parfaitement canalisée. La matière est ample mais d'une incroyable finesse de trait, fuselée, portée par une salinité intense qui fait immédiatement saliver. On pense au zeste d'un citron ou d'un pomelo confit au sel. Cette sensation de pureté rappelle une eau de roche infusée de réglisse, de baies de genièvre et de poivres asiatiques. Le milieu de bouche conjugue densité et mouvement avec une aisance remarquable. Les saveurs de pomme Boskoop, de poire mûre et de jus d'abricot s'étirent sans fin, avant de laisser place à une finale monumentale où se mêlent sel de céleri, graines de fenouil et une empreinte calcaire d'une précision exceptionnelle. L'allonge est impressionnante : un immense vin de terroir, appelé à traverser les décennies.

Dans sa jeunesse, il sublimera des langoustines snackées à l'estragon ou pochées dans une nage d'inspiration thaïlandaise à la citronnelle, galanga et coriandre. Après quelques années, il accompagnera merveilleusement un turbot rôti sur l'arête, beurre blanc au poivre Timut, jeunes poireaux et citron confit ou des noix de Saint-Jacques juste snackées sur une mousseline de céleri-rave, relevées d'un jus réduit aux agrumes et à la baie de genièvre. Plus tard encore, des ravioles de homard aux morilles, parfumées de cerfeuil, révéleront toute sa dimension gastronomique.

Une cuvée appelée à devenir une référence absolue dans la région.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Éta Le Chêne Marchand - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, beaucoup d'éclat

Nez : complexe : jasmin, acacia, eau de rose, pierre concassée puis mouillée, encens, camphre, bergamote, poivre blanc, pomme, citron de Menton, kiwi, menthe poivrée, réglisse, bouquet garni, fond de veau réduit, ananas, fruit de la passion, pêche de vigne.

Bouche : matière ample mais fuselée, salinité intense, zeste de citron, pomelo confit au sel, eau de roche, réglisse, baies de genièvre, poivres asiatiques, pomme Boskoop, poire, jus d'abricot. Finale entre sel de céleri, graines de fenouil et empreinte calcaire.

Accords mets-vins : Jeune, langoustines snackées à l'estragon ou pochées à la citronnelle, galanga et coriandre. Plus tard, turbot rôti sur l'arête, beurre blanc au poivre Timut, jeunes poireaux et citron confit, noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de céleri-rave...



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