

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Iota - 2021 - blanc



Cette cuvée parcellaire met à l'honneur les sols de caillottes, ces terroirs identitaires, calcaires et caillouteux, qui se sont développés sur un socle kimméridgien ou oxfordien. Un substrat qui conserve et restitue la chaleur diurne, pendant la période estivale, favorisant des maturités assez précoces des raisins.

Nous nous situons dans le secteur de Montchauvy, sur le finage de Crézancy. La vigne, plantée en 2010, bénéficie d'une exposition au Sud-Est. Les sols sont minces, mais le système racinaire va puiser dans les profondeurs des calcaires fissurés l'eau et les éléments minéraux dont la vigne a besoin. Une empreinte minérale qui donne au vin sa structure fuselée, tendue et ses accents salins caractéristiques. Un vin droit comme un i ou plutôt comme un « iota » ...

Fidèle à sa conviction que le sauvignon a besoin de temps pour se débarrasser de ses oripeaux variétaux et mieux faire jaillir toutes les nuances du sol et du terroir qui l'ont vu naître, Gilles opte pour un élevage très long. Après une fermentation en cuves inox, l'élevage se prolonge sur lies totales, en œufs et cuves béton. Le vin se nourrit et se patine pendant deux ans, avant sa mise en bouteille. Ajoutons que Gilles, tout à sa recherche de pureté d'expression du fruit et du sol, privilégie le recours à l'azote pour protéger les jus pendant les phases de manipulation, limitant ainsi au minimum l'ajout de soufre. Le vin a ensuite passé deux années supplémentaires dans les caves fraîches du Domaine, où il a poursuivi son lent travail d'affinage, de recherche du parfait point d'équilibre.

Le résultat impressionne par son élégance discrète, sa fraîcheur, sa vivacité omniprésentes et sa précision de trait. La robe, claire aux délicats reflets jaune pâle, annonce déjà une sensation de pureté cristalline. Le bouquet s'ouvre avec beaucoup de retenue, privilégiant la finesse à l'exubérance. La poire légèrement acidulée et la pomme rouge ouvrent le bal, rapidement rejointes par un noyau de pêche, quelques nuances de mangue, d'ananas Victoria et de prune jaune. Les agrumes restent en filigrane, apportant juste ce qu'il faut d'éclat. Puis le terroir reprend naturellement ses droits : la craie humide, le calcaire et une sensation d'air frais structurent le bouquet. Des notes végétales et chlorophylliennes raffinées de fenouil, d'ortie froissée, d'estragon et de livèche s'entrelacent avec des parfums de fleur de sureau et de bourgeon de cassis. Tout ici est à la fois subtil et plein d'éclat, mais jamais dans la démonstration.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche confirme immédiatement la sensation de droiture. Une superbe vivacité anime le jus, portée par des saveurs de citron jaune, de citron vert et un zeste de pamplemousse relevé de fins amers minéraux. Le cœur de bouche trouve un équilibre remarquable entre l'éclat du fruit, autour de la prune jaune, et une tension calcaire qui accroche délicatement les papilles et stimule la salivation. La rétro-olfaction révèle le noyau de pêche de vigne, rejoint par une touche de mandarine. Des nuances de jus de céleri et de livèche prolongent cette sensation de fraîcheur végétale noble qui accompagne le vin jusqu'à une finale longue, crayeuse, intensément saline et tonique.

Aujourd'hui, il fera merveille sur des huîtres de pleine mer, un tourteau accompagné d'une rémoulade de céleri et de pomme Granny Smith ou encore un carpaccio de Saint-Jacques relevé de zestes de yuzu. Il accompagnera également un cabillaud rôti au beurre citronné et à l'estragon, une pintade fermière aux herbes et fenouil braisé, des asperges blanches, œuf parfait et vinaigrette aux agrumes, avant de retrouver, comme une évidence, un Crottin de Chavignol légèrement affiné.

Un Sancerre de très haute précision, à apprécier aujourd'hui comme dans 5 ans après une longue aération.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Iota - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : très claire, diaphane,
lumineuse

Nez : complexe : poire, pomme rouge,
noyau de pêche, mangue, ananas
Victoria, prune jaune, agrumes en
filigrane, craie humide, calcaire,
sensation d'air frais, fenouil, ortie
froissée, estragon, livèche, fleur de
sureau, bourgeon de cassis.

Bouche : droite, superbe vivacité
(citron jaune et vert, zeste de
pamplemousse, fins amers minéraux).
Equilibre entre le fruit et tension
calcaire stimulante, noyau de pêche
de vigne, mandarine, jus de céleri,
livèche. Longue finale crayeuse, saline
et tonique.

Accords mets-vins : huîtres, tourteau
et rémoulade de céleri, carpaccio de
Saint-Jacques. Cabillaud rôti au
beurre citronné et à l'estragon,
pintade fermière aux herbes et fenouil
braisé, asperges blanches, œuf parfait
et vinaigrette aux agrumes, Crottin de
Chavignol.



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