

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2014 - blanc



Cette cuvée « générique » nous montre à quel point Gérard Boulay est un vigneron perfectionniste, toujours en quête de qualité et de pureté d'expression des terroirs.

Alors que beaucoup de vignerons sancerrois se contentent trop souvent, pour leur vin d'entrée de gamme, de rester fidèle à une expression variétale du sauvignon, ici, la cuvée Tradition assemble non seulement des raisins de différentes parcelles de caillottes, plus ou moins argileux, mais aussi la production des jeunes vignes plantées dans les meilleurs terroirs du Clos de Beaujeu ou des Monts Damnés.

Car pour Gérard Boulay, cette cuvée Tradition doit être emblématique de la qualité des terroirs de Chavignol ! L'ensemble des parcelles bénéficie du même traitement particulièrement respectueux : travail des sols, enherbement, traitement uniquement biologiques, limitations des rendements... Après une fermentation naturelle, la cuvée Tradition est ensuite élevée en cuve pendant 9 mois sur lies.

Au final, si l'on retrouve bien sûr à la dégustation certains traits propres au sauvignon, ce Sancerre procure le plaisir immédiat du bon vin, au raisin parfaitement sain et mûr. Buis, mandarine, orange, gingembre, coriandre, jacinthe, fruit de la passion, cette cuvée Tradition est particulièrement expressive.

La bouche, charnue, dense, confirme cette impression de générosité. La finale est tendue, le vin particulièrement persistant. On dit souvent que la finale nous dit la vie future du vin : croyez-nous, ce Sancerre Tradition a de quoi s'exprimer pour 5 à 10 ans !

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets bronze

Nez : Expressif, de belle maturité. Buis, orange, mandarine, fruit de la passion. Gingembre confit, ciboule, coriandre. Jacinthe. Notes fumées.

Bouche : A la fois nourrissante, dense et très structurée. Vraie tension, vraie longueur, sur les fruits blancs, les agrumes, la violette.

Accords mets-vins : Idéal avec des poissons froids, au court-bouillon, comme un colin en terrine ou en gelée. Navets glacés. Endives braisées.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques