Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2018 - blanc



Ce Sancerre « Tradition », délicieusement savoureux et toujours énergique, 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, d'une expression trop variétale du sauvignon, ici, la cuvée Tradition porte haut les couleurs des terroirs de Chavignol. Elle 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. La grande majorité des raisins est donc issue de vignes situées sur les coteaux, et non, comme c'est souvent le cas chez bon nombre de vignerons, des plaines, aux sols plus fertiles mais bien moins intéressants en terme d'identité.

L'ensemble des parcelles bénéficient 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, à la fois généreux et énergique, au raisin parfaitement sain et mûr. Fleur de sureau, bourgeon de cassis, mandarine, pamplemousse, graine de fenouil, coriandre, jacinthe, pomme, abricot frais, ananas, une touche de noisette, cette cuvée Tradition se montre, cette année encore, particulièrement expressive.

La bouche est délicieusement gourmande : on aime cette sève, pleine d'un fruit juteux et parfaitement sain. Gérard a su, en outre, conserver ici une belle vivacité et une trame minérale, qui rendent le vin dynamique en bouche et lui donnent cette finale salivante, délicatement poivrée et très persistante. On dit souvent que la finale nous dit la vie future du vin : croyez-nous, ce Sancerre a de quoi s'exprimer pour au moins 7 ou 8 ans !

Ce Sancerre Tradition illustre à merveille la qualité exceptionnelle du millésime 2018 chez Boulay : on en redemande !

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Expressif, de belle maturité. Fleur de sureau, bourgeon de cassis, mandarine, pamplemousse, graine de fenouil, coriandre, jacinthe, pomme, abricot frais, ananas, une touche de noisette.

Bouche : A la fois nourrissante, pleine de sève. La trame minérale apporte énergie et vivacité au milieu de bouche. Finale stimulante, légèrement poivrée. Persistance remarquable à ce niveau.

Accords mets-vins : Idéal avec un plateau de fruits de mer ou 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 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h).

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques