

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2019 - blanc



La famille Boulay a la chance d'exploiter une superbe parcelle de plus d'un hectare et demi située sur l'un des meilleurs terroirs sancerrois, le fameux Monts Damnés et ses pentes vertigineuses. Ici, la vigne âgée d'une cinquantaine d'années bénéficie d'une belle exposition solaire, plein Sud, et s'immisce en profondeur dans un sous-sol riche en marnes kimméridgiennes, rappelant le terroir chablisien.

De là découle bien sûr cet équilibre parfait entre un fruit succulent, généreux et une tension minérale incisive. Comme toujours avec Gérard Boulay, il n'y a pas de place pour les artifices : les sols sont régulièrement labourés, aucun intrant chimique ne vient dénaturer le milieu naturel, la vendange est manuelle et le tri est sévère si besoin. Ce ne fut pas nécessaire en 2019 : les raisins récoltés le 21 septembre présentaient un état sanitaire proche de la perfection.

Viennent ensuite le temps d'une vinification et d'un élevage en fûts de plusieurs vins (pas de fût neuf pour les blancs au domaine), avant de repasser quelques mois en cuve pour que le vin finisse de s'équilibrer et de digérer l'influence du bois. N'oublions pas que pour Gérard Boulay, c'est avant tout le fruit et le terroir qui doivent s'exprimer !

Sur ce millésime 2019 particulièrement intense et séducteur, le bouquet de ce Monts Damnés jaillit littéralement du verre ! Dès le premier nez, la richesse du fruit s'exprime sur des notes franches de pomme Reinette comptée, de brugnons, de banane écrasée et de pulpe de citron vert. Vient ensuite une dimension plus florale, tout aussi affirmée, sur le muguet et la coriandre. Plus il s'aère, plus le vin semble traverser d'un courant frais et tonique évoquant désormais le ricqlès, le cerfeuil et la réglisse, mais aussi des agrumes comme l'orange Outspan et la mandarine.

La sensation de puissance et d'intensité en bouche est absolument remarquable. La matière est dense mais jamais lourde : la trame pierreuse, ses fins amers et son caractère épicé, entre poivre et bâton de réglisse, apportent l'énergie et le dynamisme que l'on attend. La longueur de la finale est époustouflante, offrant un retour en fanfare du fruit, sur des saveurs de pomme, de pêche blanche et d'ananas. On atteint une sensation de plénitude qui fait du bien au corps et à l'esprit.

Bien sûr, s'il est particulièrement expressif dans sa jeunesse, nous vous invitons à patienter au moins 5 ans avant de pouvoir profiter pleinement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de ce "Monts Damnés": il aura mis ce temps à profit pour dompter sa puissance naturelle, affiner sa matière et provoquer une émotion toujours plus subtile...

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline, reflet vert

Nez : Jaillissant et riche : pomme Reinette compotée, brugnol, banane écrasée et pulpe de citron vert. Une dimension florale sur le muguet et la coriandre. Des notes toniques de ricqlès, de cerfeuil et de réglisse, orange Outspan et mandarine.

Bouche : Puissance et intensité. Une matière dense, une trame pierreuse et de fins amers épicés, entre poivre et bâton de réglisse, apportent du dynamisme. Grosse longueur de la finale avec beaucoup de fruits (pomme, pêche blanche et ananas)

Accords mets-vins : Poissons fumés. Carpaccio de bar ou de daurade. Homard ou poisson noble juste rôti. Chèvre frais. Plus tard, des ris de veau rôtis et asperges vertes.



Conseils de service

À consommer : Entre 2022 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée, principes biologiques