

Domaine Gérard Boulay - Sancerre La Côte - 2019 - blanc



Cette cuvée confidentielle, produite seulement depuis le millésime 2010, est issue d'une petite parcelle située sur la fameuse « Grande Côte » de Chavignol, superbe terroir au sol de terres blanches, très peu profond, reposant sur les fameuses marnes kimméridgiennes. Si les vignes sont encore assez jeunes (une bonne vingtaine d'années tout de même), elles expriment aujourd'hui la finesse minérale du terroir mais aussi ce parfait équilibre entre concentration et énergie propre au millésime 2019.

Après un élevage en fûts de plusieurs vins puis un nouveau passage en cuve, ce Sancerre La Côte déploie une matière à la fois vibrante, dynamique mais caressante comme la soie. Il se dégage de ce vin une sensation de droiture et de sérénité tout à fait remarquable.

Moins jaillissant cette année que Les Monts Damnés, ce Sancerre la Côte n'en est pas moins intense. Il déroule sereinement sa gamme aromatique, par vague successive : on démarre sur les fleurs blanches et jaunes, entre acacia, mimosa, genêt et marguerite. On enchaîne sur les prunelles, puis les agrumes et les fruits exotiques, entre citron, fruit de la passion et goyave. Quelques notes herbacées de fenouil sauvage et de thé vert précèdent une expression plus minérale, d'abord finement iodée, puis délicatement fumée, évoquant la mine de crayon et même des cendres froides.

Très juteuse, la bouche délivre le message du sol avec une intensité peu commune : les accents salins se doublent de fins amers minéraux, évoquant le caillou mouillé, le graphite et le bâton de réglisse. Une touche subtile de fruits au miel vient nous rappeler, avec une vraie finesse, le profil également solaire et sensuel du millésime. La sensation de pureté est remarquable, la pureté d'une eau de source résurgente qui aurait longuement circulé parmi les veines calcaires du sous-sol...

Bien sûr, le vin est très jeune et gagnera encore en complexité sous 5 ans, voire bien plus, mais c'est déjà un pur bijou de finesse et de sincérité. Nous vous recommandons tout particulièrement d'associer ce superbe vin d'auteur avec de la gastronomie japonaise, en particulier ses poissons fumés et grillés (yakimono). A moins que vous n'optiez pour des langoustines juste flambées et rôties. On se régale déjà !

Domaine Gérard Boulay - Sancerre La Côte - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Frais et minéral : acacia, mimosa, genêt et marguerite. Prunelle, pêche. Citron, fruit de la passion et goyave. Des notes herbacées de fenouil sauvage et de thé vert. Une expression plus minérale, d'abord iodée, puis fumée (mine de crayon, cendre)

Bouche : Juteuse et intense. Une eau très pure. Les accents salins se doublent de fins amers minéraux, évoquant le caillou mouillé, le graphite et le bâton de réglisse. Une touche subtile de fruits au miel.

Accords mets-vins : Cuisine japonaise : poissons et fruits de mer fumés et grillés. Des langoustines juste flambées. Gambas sautées poivre et sel. Un fromage de chèvre cendré, plutôt sec.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée, principes biologiques