Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2020 - blanc



La famille Boulay dispose à Chavignol d'un des plus beaux terroirs du village, le Clos de Beaujeu. Cette parcelle d'un peu plus d'un hectare, dans l'excellent secteur du Cul de Beaujeu, affiche une pente vertigineuse de plus de 60% par endroit. Elle repose sur un sous-sol de marnes kimméridgiennes, riches en coquilles d'huîtres fossilisées, et bénéficie d'une excellente exposition au Sud-Est.

Les conditions sont parfaites pour que les vignes, d'une cinquantaine d'années d'âge moyen, nous livrent un sancerre de grande classe, puissant et intensément minéral. Profondément enracinées dans les marnes argileuses, elles n'ont pas souffert de stress hydrique pendant l'été chaud et sec. Le sauvignon a pu atteindre son point optimal de maturité, entre concentration aromatique et acidité préservée. Une condition essentielle pour qu'il nous livre dans un bel équilibre et surtout, avec une authenticité qui fait tout le charme des vins de chez Boulay, tous les messages du terroir.

Ce Clos de Beaujeu, à la fois puissant, intense et furieusement vivant, respire la nature : une nature vierge d'étangs, d'herbes sauvages et de forêts, une nature aux arbres ployant sous le poids de fruits bien mûrs, plein de saveurs, de jus et d'énergie.

Au premier nez, on aime cette sensation d'équilibre entre un fruit très mûr, dont on aurait fait de succulentes compotes ou confitures, autour de la pomme, de l'abricot et de la mirabelle, et des notes plus végétales, fraîches et aériennes, évoquant fenouil sauvage, fane de carotte ou feuille de céleri. Au fil de l'aération, l'expression calcaire s'affirme sur une dimension poudrée et saline, évoquant quelques marais salants de bord de mer.

On retrouve, dans une bouche extrêmement dense mais très active, cette dimension maritime. Les fins cristaux de sel semblent s'accrocher sur nos papilles, tout comme des saveurs fraîches et finement iodées d'algues Nori ou de salicornes. Cette minéralité traverse un fruit mûr et savoureux, sur les fruits blancs, la prune Reine-Claude, le fruit de la passion, le citron vert et le pomelo. Ajoutons à cela quelques pincées d'épices particulièrement bienvenues, évoquant graine de coriandre et poudre de gingembre : l'expérience gustative est totale.

Ce vin nous nourrit, sa générosité et son énergie phénoménale nous portent pendant de longues minutes après que le verre soit fini. Un

formidable Clos de Beaujeu idéal sur un bar cuit en croûte de sel et son beurre de salicornes, une daurade royale aux agrumes et pommes vapeur ou un sandre au court-bouillon et sa jardinière de petits légumes. Grand !

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2020 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron clair, léger reflet vert

Nez : A la fois mûr et frais : pomme compotée, confiture d'abricot et de mirabelle, fenouil sauvage, fanes de carotte ou feuille de céleri. Puis une dimension poudrée et saline, entre marais salants, algues et embruns.

Bouche : Dense, concentrée mais active. Les cristaux de sel s'accrochent sur nos papilles, des saveurs fraîches et iodées d'algues Nori ou de salicorne. Cette minéralité traverse un fruit mûr et savoureux, entre pomme, Reine-Claude, fruit de la passion et pomelo

Accords mets-vins : Un bar cuit en croûte de sel et son beurre de salicornes, une daurade royale aux agrumes et pommes vapeur ou un sandre au court-bouillon et sa jardinière de petits légumes

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques