

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2020 - 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 2020 : les raisins récoltés dès la fin du mois d'août affichaient un état sanitaire juste parfait !

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'infime influence du bois. N'oublions pas que pour Gérard Boulay, c'est avant tout le fruit et le terroir qui doivent s'exprimer !

A ce stade, ce splendide Sancerre Monts Damnés offre peut-être le profil le plus charmeur, poétique et serein de toute la collection 2020. Dès le premier nez, on est plongé dans une atmosphère calme et paisible, évoquant la fraîcheur des rives d'un étang calme, au petit matin, entre brumes qui se dissipent et notes chlorophylliennes exhalées par les jeunes pousses et les fleurs d'eau. Une note mentholée, une autre citronnée renforcent la sensation de fraîcheur, tandis que le fruit s'exprime dans toute sa pureté, autour d'une déclinaison de poires, Beurré-Hardy et Williams, et de pêche blanche. Plus le vin s'aère, plus sa richesse fruitée apparaît au grand jour : aux fruits blancs s'ajoutent maintenant l'abricot, le citron vert et même la mangue. C'est un pur régal !

En bouche, la sensualité tranquille ressentie au nez laisse peu à peu la place à une sensation d'énergie tellurique, de vitalité de tous les instants : le jaillissement du fruit, où s'ajoutent maintenant petits prunes vertes et pomme Granny, se double d'une percussion minérale chargée de poivre et de sel, qui ne cesse d'exciter nos papilles. La roche et son empyreumatisme s'immiscent partout : elle semble « rugir », pour le plus grand plaisir de nos sens électrisés par tant d'énergie et d'émotion !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale est sensationnelle de précision et d'intensité : fruits blancs, écorces d'agrumes, sel et épices ne font qu'un. A table, dans sa jeunesse, on privilégiera un ceviche à la coriandre, une anguille fumée ou des gambas sautées poivre et sel. Plus tard, que diriez-vous d'un Haddock à l'Anglaise ?...

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline, reflet vert

Nez : Charmeur, poétique : jeunes pousses, fleurs d'eau, marguerite, une note mentholée, citron et verveine, une déclinaison de poires, entre Beurré-Hardy et Williams, et de pêche blanche. Abricot, mangue et citron vert.

Bouche : La sensualité tranquille de l'entame laisse la place à une énergie tellurique. Les saveurs de prunes vertes et de pomme Granny se double d'une percussion minérale chargée de poivre et de sel. Finale puissante sur les écorces d'agrumes salées

Accords mets-vins : Jeunes, un ceviche à la coriandre, une anguille fumée ou des gambas sautées poivre et sel. Demain, un Haddock à l'Anglaise.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques