

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Comtesse - 2020 - blanc



La cuvée Comtesse est née en 2005 seulement, et constitue aujourd'hui la perle rare du Domaine, celle que les amateurs de grands sancerres à la fois puissants, vibrants et tout en nuances s'arrachent ! Elle est issue d'une petite parcelle de bas de coteau, très pentue, sur le célèbre et impressionnant coteau des Monts Damnés. Une vigne qu'après des années d'observation et de tests Gérard Boulay a décidé de vinifier, élever et finalement commercialiser séparément.

Plus qu'une naissance, il s'agit plutôt d'une véritable renaissance pour cette petite parcelle. Thibaut (n'oublions pas qu'il a longtemps été titulaire d'une chaire d'histoire ancienne à l'Université de Tours !) nous rappelle qu'elle était déjà, à l'époque de l'Exposition Universelle de Paris en 1878, une véritable « star » du Sancerrois, ses vins étant servis à cette occasion sur les tables les plus renommées...

Un statut unique, qui ne doit rien au hasard. En effet, si le sous-sol de marnes kimméridgiennes imprime au vin une superbe trame minérale, rafraîchissante et iodée, le sol plus épais et argileux et l'ensoleillement intense donnent, quant à eux, une ampleur et une profondeur supplémentaires. D'autant que l'on parle ici de très vieilles vignes, de 80 ans, aux faibles rendements, qui donnent des raisins petits, aux peaux assez épaisses, mais très concentrés et merveilleusement imprégnés de l'énergie du sol.

Afin d'éviter que ce vin naturellement riche ne tombe dans une quelconque lourdeur, les Boulay ajustent leurs élevages à la perfection, n'hésitant pas, d'une année sur l'autre, à faire varier les proportions de cuves et de fûts (sans bois neuf), mais aussi à limiter voire à supprimer tout bâtonnage. L'objectif ne varie pas : trouver la plus parfaite harmonie entre la densité naturelle du vin, sa tension minérale et l'expression de cette indispensable énergie que le raisin, à son optimum de maturité, aura su tirer de son environnement.

Dès le premier nez, ce magnifique Sancerre Comtesse nous plonge dans un univers raffiné et poétique, un univers de douceur fruitée et lactée, de grâce florale. La pêche blanche, mûre et juteuse, mais aussi la pomme Boskoop et la poire Conférence s'entourent d'une myriade de petites fleurs blanches évoquant un verger au printemps. Des notes subtiles de confiture de lait, de madeleine et de brioche délicatement parfumée à la fleur d'oranger viennent souligner la gourmandise du propos. Au fil de l'aération, l'imprégnation minérale s'affirme sur une évocation iodée de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sel marin, tandis qu'une note d'infusion tilleul-menthe apporte un petit vent de fraîcheur aérienne.

La bouche n'est pas en reste : la matière ample, soyeuse et caressante, ondoie sur le palais. Les saveurs de tarte fine aux pommes et d'amandine aux poires s'accompagnent d'une touche d'agrumes très stimulante sur les papilles, tout comme les notes de poivre blanc et de gingembre qui traversent le fruit. On balance sans cesse entre fruité crémeux et tension pierreuse et épicée, pour le plus grand plaisir de nos papilles aux aguets. La finale, encore serrée, offre déjà une longueur spectaculaire.

Sur ce splendide millésime 2020, ce Sancerre Comtesse au potentiel de garde incomparable tutoie les étoiles. Dernier conseil : attendez-le au moins 5 ans. Pour les plus impatients d'entre vous, n'oubliez pas de le carafier une heure avant de le servir pour accompagner des huîtres chaudes par exemple.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Comtesse - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Très pâle, brillante, légers reflets verts

Nez : Sensuel, poétique : pêche blanche, mûre et juteuse, pomme Boskoop et poire Conférence, fleurs du verger, confiture de lait, madeleine, brioche délicatement parfumée à la fleur d'oranger, sel marin, tilleul-menthe

Bouche : Toucher soyeux, ample et caressant, bel équilibre entre fruité crémeux et tension saline. Les saveurs de tarte fine aux pommes, d'amandine aux poires sont relevées de touches stimulantes d'agrumes. Longue finale saline

Accords mets-vins : Des huîtres gratinées. Un bar au fenouil. Un saumon à l'oseille à la façon des Troisgros. Salade de chèvre chaud. Tempura de ris de veau.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée, principes biologiques