

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2021 - 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. Autre bonne nouvelle pour l'avenir, les Boulay ont récupéré depuis cette année une seconde parcelle située à l'autre extrémité du Clos de Beaujeu : la garantie pour l'avenir d'une cuvée encore plus complexe et remarquable.

Ici, toutes les conditions sont réunies 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 ont plutôt bien résisté à des conditions climatiques assez difficiles durant la saison de croissance, entre gel printanier, averses de grêle localisées et une forte pression du mildiou.

Le sauvignon a pu atteindre, certes tardivement par rapport à certains millésimes précédents solaires et très précoces, son point optimal de maturité, entre concentration aromatique et acidité préservée. Gérard et Thibaut ont habilement attendu le troisième tiers du mois de septembre avant d'engager les vendanges. Une condition essentielle pour que le fruit nous livre dans un bel équilibre et surtout, avec une authenticité qui fait le charme des vins signés Boulay, tous les messages du terroir.

Le nez s'ouvre sur des notes de melon givré, de nectarine, d'herbe fraîche et de persil. Il y a quelque chose de cristallin dans ces premières impressions et surtout de très frais. On oscille entre une certaine fraîcheur herbacée et des notes plus douces de pomme Boskoop, de pêche et d'abricot. Quelques effluves d'écorces d'agrumes viennent titiller les narines. C'est une brise printanière qui souffle au-dessus du verre, pour notre plus grand plaisir.

La bouche ciselée nous plonge d'emblée au cœur de paysages verdoyants, de prairie mellifère et d'herbe coupée. Des agrumes délicats, pomelo et citron jaune en tête, animent le milieu de bouche. De la nectarine, de la mirabelle, des écorces de gingembre sillonnent le palais. Le jus est dynamique et convoque, pour finir, des notes plus minérales, portées par une texture crayeuse. Une finale aux notes salées et iodées qui renforcent la sapidité de ce précieux nectar.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Dans sa jeunesse, il épousera parfaitement un saumon gravlax ou un crottin de chavignol. Plus vieux, ce rayonnant Clos de Beaujeu, s'accordera délicatement avec une crème d'asperge ou une aumônière de noix de Saint Jacques. Un compagnon tout aussi parfait pour de grands poissons accompagnés d'un beurre blanc ou d'une béarnaise !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron clair, léger reflet vert

Nez : Frais, cristallin et gourmand : melons givrés, nectarine, herbe fraîche, coriandre et persil plat, fleur de sureau, pomme compotée, abricot, des notes d'agrumes, entre citron jaune et pamplemousse.

Bouche : Dense, concentrée mais active. Des cristaux de sel accrocheurs, des saveurs fraîches et iodées de prairies verdoyantes et de salicorne. Un fruit mûr et savoureux, entre pomme, mirabelle, fruit de la passion et pomelo, relevé d'une touche de gingembre

Accords mets-vins : Jeune, un saumon gravlax ou un crottin de chavignol. Plus tard, un velouté d'asperges, un bar cuit en croûte de sel et son beurre de salicornes, une aumônière de noix de Saint-Jacques



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques