

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Comtesse - 2022 - 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 enviable, 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 à cet endroit du coteau et l'ensoleillement intense donnent un supplément d'ampleur et de profondeur de texture. D'autant que l'on parle ici de vieilles vignes, de plus 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 éviter 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.

Une jolie trame iodée pleine d'énergie s'impose rapidement. Quelques touches d'éclats d'amande, de fleurs blanches capiteuses, entre jasmin et glycine, couplées à une note tendre de brioche à peine sortie du four s'invitent dans un premier temps, suivies par l'essence de pin. Ce premier rideau assez épais, dense, s'ouvre ensuite pour laisser place à des fruits juteux, toniques, autour de la poire et de la pêche blanche. Au fil de l'agitation, des notes fraîches de menthe, d'eucalyptus et de basilic ajoutent à la complexité du propos. On retrouve alors cet élan maritime,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

salin, qui souffle ici comme un courant d'air frais subtilement iodé.

Si la bouche est délicatement tendue, elle paraît être en mouvement continu. On mâche une texture séveuse, traversée par de fins amers. Quelques épices, du gingembre frais, des herbes aromatiques, menthe et verveine en tête, ainsi que le poivre marquent un milieu de bouche à la fois dynamique et ensoleillé. Le jus se fait ensuite plus charnu et cajolant, déployant une succulente note de croustade aux pommes. La finale, intensément imprégnée de sol, est portée par une énergie saline qui électrise nos papilles pendant de longues secondes. Le vin n'en finit plus de se déployer.

Des huîtres rôties, une darne de saumon du Val de Loire à l'oseille ou encore un bar au beurre blanc combleront d'aise vos convives et... la Comtesse.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Comtesse - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Très pâle, brillante, légers reflets verts

Nez : Iodée et énergique : éclats d'amande, fleurs blanches capiteuses (jasmin et glycine). Note tendre de brioche à peine sortie du four. Essence de pin. Fruits juteux, toniques (poire et pêche blanche). Notes fraîches de menthe, d'eucalyptus et de basilic.

Bouche : Texture séveuse, avec de fins amers : quelques épices, gingembre frais, herbes aromatiques, menthe et verveine en tête, et poivre. Un milieu de bouche charnu avec une succulente note de croustade aux pommes. Longue finale portée par une énergie saline.

Accords mets-vins : Des huîtres rôties, une darne de saumon du Val de Loire à l'oseille ou encore un bar au beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2042

Température de service : 12°
Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques