

Vincent Gaudry - Sancerre Le Tournebride - 2022 - blanc



Vigneron aussi discret qu'iconique du vignoble Sancerrois, Vincent Gaudry a voué sa vie, depuis ses 16 ans, à la compréhension intime des différents terroirs qui entourent le berceau familial de Sury-en-Vaux. Il a imaginé cette cuvée Tournebride comme le reflet le plus fidèle de cette diversité géo-pédologique, entre caillottes, argilo-calcaires et silex.

Les vignes sélectionnées pour cette cuvée occupent des positions de coteau, sur les communes de Sury-en-Vaux, Saint-Satur et Sancerre. Âgées de 35 à 40 ans en moyenne, elles sont cultivées avec le plus grand soin, en respectant scrupuleusement les principes biologiques et biodynamiques : la seule option possible pour cet infatigable défenseur des équilibres naturels et de l'harmonie du vivant.

Après une année 2021 très délicate à négocier, entre gel de printemps et pression des maladies cryptogamiques, les vendanges 2022 se sont déroulées sans encombre et ont permis de récolter des raisins mûrs, à l'état sanitaire remarquable. Ici, le millésime 2022 présente un profil ensoleillé parfaitement équilibré, à la richesse ciselée, à la fois suave, énergique et plein de fraîcheur.

La vinification est totalement naturelle : levures indigènes pour des fermentations thermorégulées (50% en cuve bois et 50% en cuve inox) avant un élevage en cuve de 15 mois puis une filtration naturelle par le froid. Les vins sont très légèrement sulfités, seulement à la mise en bouteille.

Le Tournebride dévoile un nez précis, d'une grande pureté. Porté par une brise balayant l'herbe fraîche et les feuilles des arbres du verger, le bouquet floral, aérien et profond, convoque les fleurs blanches, autour du jasmin, du tilleul, de la fleur de sureau, de la glycine et de petites notes de bourgeons de cassis. L'abricot, la pêche jaune et la pomme aux accents miellés apportent ensuite une belle épaisseur fruitée. Quelques notes mentholées s'harmonisent avec élégance aux parfums vivifiants de bergamote et de citron vert. Une subtile touche fumée vient s'immiscer dans cette harmonieuse partition aromatique, comme un clin d'œil à la minéralité des sols de calcaires et de silex qui ont vu pousser la vigne. On est conquis par tant d'équilibre et de raffinement.

En bouche, le vin se révèle gourmand et charnu, remarquablement équilibré par une acidité salivante. Il impressionne par sa pureté et sa précision. La poire Conférence, la pomme Chanteclerc et la pêche blanche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

apportent beaucoup de gourmandise et de fraîcheur au jus, tonifié par la vivacité des agrumes comme le citron et le pamplemousse. Des notes de fenouil, de menthe fraîche, d'amandes amères et de miel d'acacia viennent épicer un ensemble plein de charme, d'une belle complexité. Le plaisir se prolonge sur une finale tendue à la minéralité tranchante, finement saline, évoquant la craie et le silex.

Les gastronomes trouveront bien des accords avec ce vin qui pourra déjà être bu pour lui-même, en apéritif, ou avec un guacamole délicatement citronné. Il trouvera aussi un excellent partenaire de table dans un plateau de fruits de mer, des sushis, un ceviche de daurade royale au gingembre, agrumes et coriandre. Si vous préférez manger chaud, optez pour des tagliatelles alle vongole, un bar sauvage cuit au four basse température. Sans oublier, bien sûr, en fin de repas, un Crottin de Chavignol.

©Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Le Tournebride - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Nez : Précis, pur : brise balayant l'herbe fraîche, les feuilles des arbres du verger, jasmin, tilleul, fleur de sureau, glycine, bourgeons de cassis, abricot, pêche jaune, pomme aux accents miellés, notes mentholées, bergamote, citron vert, touche fumée.

Bouche : Gourmande et charnue, pureté et précision, tonifiée par la vivacité des agrumes frais, poire Conférence, pomme Chanteclerc, pêche blanche, citron, pamplemousse, fenouil, menthe fraîche, amande amères, miel d'acacia. Finale tendue minérale et saline.

Accords mets-vins : Guacamole citronné. A table, un plateau de fruits de mer, des sushis, un ceviche de daurade royale au gingembre, agrumes et coriandre. Tagliatelles alle vongole, un bar sauvage au four basse température. En fin de repas, un Crottin de Chavignol.



Conseils de service



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique