

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Comtesse - 2016 - 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 tout en nuance s'arrachent ! Elle partage avec Monts Damnés le terroir : elle est en effet issue d'une parcelle de bas de coteau sur le Mont Damné que Gérard Boulay a décidé de vinifier, d'élever et finalement de commercialiser séparément.

En effet, si le sous-sol de marnes kimméridgiennes imprime au vin une superbe trame minérale, le sol plus épais et argileux et l'ensoleillement optimal, donnent au vin une générosité et une profondeur rarement rencontrées ailleurs en Sancerre. D'autant que l'on parle ici de véritables vieilles vignes, de plus de 70 ans, aux très faibles rendements.

Afin d'éviter que ce vin naturellement ample et généreux ne tombe dans une quelconque lourdeur, Gérard Boulay ajuste ses élevages à la perfection, n'hésitant pas, d'une année sur l'autre, à faire varier les proportions élevées en cuve et en fûts. Son seul objectif : trouver la plus parfaite harmonie entre la densité naturelle de cette cuvée, son relief minéral et la nécessaire fraîcheur qui en fait un vin résolument actif et dynamique.

En 2016, l'élevage se révèle juste parfait : ce Sancerre Comtesse est à la fois lumineux et profond, un vin résolument vertical dans lequel le fruit mûr et juteux s'accompagne tout au long de la dégustation d'une minéralité très percutante et d'une vivacité incroyable. Il n'en finit pas, en bouche, d'exciter vos papilles, convoquant tour à tour de délicieuses notes florales, de beaux amers d'orange confite, des saveurs gourmandes de fruits exotiques très fins, et des arômes plus épicés de gingembre et de poivre blanc.

Nous voilà en présence d'un sommet sancerrois, au potentiel de garde incomparable !

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Comtesse - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, légers reflets verts

Nez : Subtil. Belles notes florales (aubépine, tilleul) puis fruitées (pomme bien mûre, rhubarbe, zeste d'orange confit). Légères notes iodées et crayeuses. Gingembre. Pointe d'anis.

Bouche : Ample en attaque, la bouche se fait ensuite très droite, tendue, précise, sur la fraîcheur et une superbe trame minérale. Longue finale saline et légèrement épicée (anis, gingembre).

Accords mets-vins : Bar au fenouil, filet de rouget grillé, saumon à l'oseille. Salade de chèvre chaud. Tempura de ris de veau.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée, principes biologiques