

Vincent Gaudry - Sancerre A Mi-Chemin - 2022 - blanc



Joyau rare du Domaine, voici le vin le plus identitaire de la production de Vincent Gaudry. Cette micro-cuvée est issue de quelques rangs de vignes idéalement placés à flanc de coteau sur des silex rouges. Vinifiée « à l'ancienne », c'est un concentré de sol et de fruit, sculpté dans les silex, un vin qui vous pénètre et vous élève, animé de l'énergie et de l'âme du lieu.

Ce vin à l'envergure stupéfiante et l'énergie tellurique n'a pas d'équivalent dans la région. Les experts de la Revue du Vin de France n'hésitent d'ailleurs pas à écrire, à propos de ce « merveilleux » 2022, qu'ils ont « rarement goûté à un blanc aussi majestueux » !

Un pur chef d'œuvre qui est pourtant né un peu par hasard, au fil de rencontres et d'échanges avec les anciens, véritable leitmotiv dans le parcours de Vincent Gaudry. C'est en dégustant les vins encore en élevage avec un ancien vigneron sancerrois que ce-dernier tombe en arrêt sur un fût. Il laisse alors Vincent percevoir par lui-même qu'ici le jus est différent : il a une âme, une vibration, une énergie que les autres fûts n'expriment pas à ce niveau.

Cette révélation, esthétique et émotionnelle, consacre la création de la cuvée A mi-chemin : décision est prise d'isoler la production d'une quinzaine de rangs de vignes d'une quarantaine d'années. Plantés à une densité assez élevée pour la région, ils occupent, sur une fine bande, toute la pente d'un coteau aux sols de silex rouges, ferrugineux, jusqu'à la forêt qui domine la colline. Nous nous situons à Saint-Satur, sur le lieu-dit Les Bouloises. Il se dit même dans le coin que cette veine de silex se prolonge jusqu'à la butte de Saint-Andelain, rendue célèbre par une autre cuvée mythique, le silex de Didier Daguneau !

Soucieux de retrouver une sorte de goût originel du grand Sancerre sur silex, Vincent décide de vinifier et d'élever ce précieux jus à l'ancienne, en vieux fûts d'une vingtaine d'années, pendant deux ans. Rien ne viendra troubler la douce alchimie qui suit son cours dans les caves fraîches de Sury-en-Vaux, entre le vin, les lies, les rouelles et les échanges oxygénés qu'elles autorisent. Aucun intrant, aucune manipulation, ni filtrage, ni collage, jusqu'à la mise en bouteille effectuée comme jadis, directement au tonneau à l'aide d'une chèvre à deux becs.

Au final, ce puissant et généreux millésime 2022 a donné naissance à un jus d'une envergure et d'une concentration indéchiffrables, animé

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

constamment d'une énergie prodigieuse qui secoue le corps tout entier. Le nez, que l'on perçoit déjà complexe malgré la jeunesse du vin, nous cueille sur un cortège de fruits frais autour du citron vert, la pomme Granny, la pêche blanche, mais aussi le pamplemousse, l'ananas ou encore la mangue. Quelques touches de fleurs blanches, de miel d'acacia et de cire fraîche apportent une sensation de douceur, tout comme la délicate nuance vanillée que l'on perçoit maintenant. Le sol de silex imprime une note fumée, évoquant la pierre frottée et la cendre froide, qui s'entremêle avec quelques herbes fines tonifiantes, autour de la verveine, de la citronnelle, du cerfeuil et d'un gazon fraîchement coupé. L'amande n'est pas loin, légèrement torréfiée, tout comme le poivre, plutôt blanc et une touche subtile de gingembre.

En bouche, la concentration est impressionnante : le vin semble avoir été littéralement sculpté dans la roche. L'attaque dense et crémeuse emplit le palais mais rapidement, les papilles sont électrisées par la tension acidulée du jus, aux saveurs de citron jaune, de pomelo et de rhubarbe. La densité de matière est phénoménale et réclamera un peu de temps de cave pour commencer à s'assouplir et se délier. Quant à la persistance, elle nous emporte dans un puissant courant ascensionnel, aux contours salins, qui semble ne jamais prendre fin.

Un sauvignon de silex à la personnalité unique, à réserver aux grandes occasions, entre amateurs avisés. Collector absolu.

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre A Mi-Chemin - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or brillant

Nez : complexe et concentré : citron vert, pomme Granny, pêche blanche, pamplemousse, ananas, mangue, fleurs blanches, miel d'acacia, cire fraîche, note vanillée, pierre frottée, cendre, verveine, citronnelle, cerfeuil, gazon coupé, amande torréfiée, poivre.

Bouche : concentration impressionnante, vin sculpté dans la roche, attaque dense et crémeuse, papilles électrisées par la tension acidulée du jus (citron jaune, pomelo, rhubarbe), matière dense. Finale infiniment persistante et saline.

Accords mets-vins : Un turbot rôti accompagné d'une mousseline de céleri et de quelques girolles, des ravioles de langoustines dans un bouillon citronnelle-lait de coco. Plus tard, une volaille de Bresse pochée et sa sauce Suprême



Conseils de service

À consommer : entre 2026 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique