

Vincent Gaudry - Sancerre A Mi-Chemin - 2017 - blanc



Vincent nous a confié quelques flacons de ce joyau, sorti de sa vinothèque : un modèle d'envergure, de classe et de concentration, qui nous plonge dans les profondeurs de ce grand terroir de silex rouges.

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.

Grand vin identitaire du Domaine, ce Sancerre A Mi-Chemin 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.

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 fûts, 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.

Au final, ce millésime 2017 a donné naissance, après 8 ans de cave, à un jus d'une envergure et d'une concentration impressionnantes, un vin de chair gourmande et de vibration minérale. Le nez, complexe, nous cueille sur un cortège de fruits frais autour du citron vert, la pomme Granny, la pêche blanche, mais aussi le pamplemousse, le zeste d'orange, l'ananas et la poire pochée. 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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

imprime une note fumée, évoquant la pierre frottée, 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.

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 zeste de citron jaune, de pomelo, mais aussi par une intense vague d'épices, évoquant poivre vert, poivre Sichuan et réglisse. La densité de matière est phénoménale mais commence à bien 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.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre A Mi-Chemin - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, intense

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

Bouche : concentration impressionnante, vin sculpté dans la roche, attaque dense et crémeuse, les papilles sont électrisées par la tension acidulée du jus (citron jaune, pomelo), intensives vague d'épices. Finale persistante et saline.

Accords mets-vins : Huîtres chaudes, crème de cresson et caviar.
Des préparations plus crémeuses : homard et son jus de carapace émulsionné, Saint-Jacques aux truffes



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique