

Vincent Gaudry - Sancerre Constellation du Scorpion - 2023 - blanc



Vincent croit profondément aux interactions et aux énergies qui nous échappent, celles qui régissent le monde des astres, des galaxies lointaines et autres trous noirs. Fêru d'astrologie, il décide de baptiser ainsi cette cuvée (il est lui-même du signe du scorpion) pour le dynamisme et l'énergie que l'on prête souvent à ce signe du Zodiaque. Une énergie, une intensité, une vibration ascensionnelle très identitaires des grands sancerres de silex.

Cette cuvée parcellaire provient du lieu-dit « Les Bouloises » à Saint-Satur, sur une pente exposée au sud-ouest. La vigne, d'une quarantaine d'années, s'appuie sur un substrat, rare dans le coin, constitué d'un mélange de silex rouges, ferrugineux, avec de l'argile siliceuse assez sablonneuse. Certains disent ici que cette veine de silex est la même que celle que l'on retrouve sur la butte de Saint-Andelain, rendue célèbre par Didier Dagueneau et son mythique Silex !

Vincent veille à préserver le fruit au travers une vinification sur levures indigènes, très peu interventionniste et d'un élevage en cuves tronconiques en bois. Le jus s'affine ainsi pendant une bonne année, au minimum : mais ici, point de recette toute faite ni de règle intangible. Vincent écoute et observe son vin, jusqu'à ce qu'il estime qu'il soit prêt à vivre sa vie, à trouver sa propre voie, que « l'enfant soit prêt à courir », pour reprendre ses mots. Ce n'est qu'à ce moment-là qu'il le met en bouteille et envisage de lui ouvrir les portes sur le vaste monde.

Les premiers arômes qui s'élèvent du verre à peine agité évoquent l'herbe fraîchement coupée mais également le citron jaune, la feuille d'eucalyptus et une pointe dynamisante de gingembre. Le ciel s'ouvre ensuite sur quelques notes plus florales, entre fleur d'acacia, chèvrefeuille et la douceur caressante du mimosa. On ne s'arrête pas en si bon chemin : la générosité du fruit s'affirme progressivement sur de succulentes notes de tarte aux pommes et de pêche blanche. Viennent ensuite des expressions empyreumatiques évoquant la fumée, la cendre froide et le silex frotté. Quelques épices douces et une touche anisée ceignent le tout, dans une parfaite sensation d'harmonie.

Une dimension anisée rafraîchissante que l'on retrouve dès l'entame. Elle semble littéralement irriguer un jus fluide, intense et dynamique. Des notes de livèche, de fenouil et d'oignon vert s'entremêlent à l'énergie acidulée de la rhubarbe et du citron vert. En milieu de bouche, le jus se délie, gagnant en épaisseur sur d'enrobantes notes de poire mûre et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'orange avant de se relancer sur une trame citronnée et subtilement épicée. La longue finale saline renforce la sapidité de ce Sancerre de très haut vol.

Quelques belles huîtres du bassin d'Arcachon et des langoustines juste cuites au four, avec un filet d'huile d'olive, satisferont l'amateur impatient. Plus tard, dans trois ou cinq ans, on se réglera d'une blanquette de lotte au safran, de quenelles de brochet ou d'un bar cuit en croûte de sel, servi avec un beurre blanc.

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Constellation du Scorpion - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : complexe et tonique : herbe coupée, citron jaune, feuille d'eucalyptus, gingembre, fleur d'acacia, chèvrefeuille, mimosa, tarte aux pommes, pêche blanche, fumée, cendre froide, silex frotté, épices douces, touche anisée.

Bouche : dimension anisée rafraîchissante, jus fluide, intense et dynamique. Livèche, fenouil, oignon vert, énergie acidulée (rhubarbe, citron vert). Le milieu de bouche gagne en épaisseur (poire, orange), trame citronnée et épicée. Longue finale saline.

Accords mets-vins : jeune, huîtres du bassin d'Arcachon et langoustines juste cuites au four, avec un filet d'huile d'olive. Plus tard, une blanquette de lotte au safran, de quenelles de brochet ou d'un bar cuit en croûte de de sel avec un beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique