

Vincent Gaudry - Sancerre Constellation du Scorpion - 2020 - blanc



Autre pépite sortie de la cave de Vincent, ce Sancerre de silex rouges conjugue l'énergie tellurique et épicée que ces vieilles vignes trouvent dans ce substrat avec l'identité mûre et concentrée d'un millésime solaire, très précoce.

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. Il sait aussi en garder en cave quelques bouteilles pour mieux en faire profiter une poignée de chanceux, alors que le vin aura encore grandi quelques années supplémentaires.

C'est le cas de ce 2020 rayonnant, parfaitement ancré dans son terroir de silex et la précocité du millésime. Le nez s'ouvre sur un jaillissement de fruits mûrs convoquant le coing, la poire, l'ananas, mais aussi une touche de gelée de groseille, la prune Reine-Claude. On pense aussi à une pêche jaune, à l'abricot, à une banane écrasée, à une orange bien sucrée, ou plus exactement à une marmelade ou un bonbon à l'orange. Viennent ensuite des notes de bourgeon de sapin, de résine, de gomme à mâcher. On retrouve aussi cette empreinte fumée, de pierre frottée, tout droit

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

venue du sol.

En bouche, c'est une déferlante : le jus déploie une sensation de puissance et d'intensité remarquables. Les saveurs de fruits à noyau et de fruits blancs se parent d'une intense dimension épicée, empyreumatique aux accents de poivre vert et de zan. Très longue, la finale puise son énergie dans le, bel éclat d'un fruit évoquant maintenant la pomme Granny et le noyau de pêche.

Parfaitement en place, ce Sancerre de haut vol vous réglera aussi bien sur un tajine de lotte que sur une blanquette de veau ou des vols au vent de volaille au curry. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Constellation du Scorpion - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Doté, paille , léger reflet vert

Nez : gourmand : coing, poire, ananas, gelée de groseille, prune Reine-Claude, pêche jaune, abricot, banane écrasée, orange mûre, marmelade ou un bonbon à l'orange, bourgeon de sapin, résine, gomme à mâcher, pierre frottée.

Bouche : puissante et intense, les fruits à noyau et les fruits blancs, intense dimension épicée, empyreumatique (poivre vert, zan). Très longue, la finale puise son énergie dans le, bel éclat d'un fruit (pomme Granny, noyau de pêche).

Accords mets-vins : aussi bien sur un tajine de lotte que sur une blanquette de veau ou des vols au vent de volaille au curry.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique