

Vincent Gaudry - Sancerre Le Tournebride - 2023 - blanc



Vigneron aussi discret qu'iconique du vignoble Sancerrois, Vincent Gaudry a voué sa vie, depuis ses 16 ans, à la compréhension intime des différents terroirs qui entourent le berceau familial de Sury-en-Vaux. Il a imaginé cette cuvée Tournebride comme le reflet le plus fidèle de cette diversité géo-pédologique, entre caillottes, argilo-calcaires et silex.

Les vignes sélectionnées pour cette cuvée occupent des positions de coteau, sur les communes de Sury-en-Vaux, Saint-Satur et Sancerre. Âgées de 35 à 40 ans en moyenne, elles sont cultivées avec le plus grand soin, en respectant scrupuleusement les principes biologiques et biodynamiques : la seule option possible pour cet infatigable défenseur des équilibres naturels et de l'harmonie du vivant.

En 2023, la météo, bien qu'un plus chaotique que l'année précédente, offrait un profil assez chaud, sec et précoce. Pourtant, les jus ont su préserver fraîcheur et acidité si bien qu'il n'affiche pas du tout ce côté « solaire » que l'on a pu rencontrer en 2019 et 2020 par exemple. Miracle de la nature, de la résilience de la vigne (aidée par quelques pluies bienfaitrices en juillet puis début septembre, mais aussi de la faculté des vignerons du niveau de Vincent Gaudry à ajuster chaque détail du travail à la vigne aux infimes variations des conditions météorologiques. Au final, la récolte s'est montrée relativement généreuses, avec des raisins offrant un excellent état sanitaire et des équilibres aboutis. Une belle promesse pour un millésime de chair, d'éclat aromatique et d'énergie.

La vinification est totalement naturelle : levures indigènes pour des fermentations thermorégulées (50% en cuve bois et 50% en cuve inox) avant un élevage en cuve de 15 mois puis une filtration naturelle par le froid. Les vins sont très légèrement sulfités, seulement à la mise en bouteille.

Le Tournebride dévoile un nez précis, d'une grande pureté. Porté par une brise balayant l'herbe fraîche et les jeunes pousses de cerfeuil, de coriandre et de persil frais, le bouquet, aérien et profond, convoque les fleurs du verger, l'eucalyptus, un soupçon de menthe fraîche, quelques notes subtiles de marguerite et de muguet. Le fruit resplendit, juteux, comme juste cueilli dans l'arbre : on reconnaît la pomme Granny Smith, le kiwi et la pêche blanche, ainsi qu'une note de sorbet à la poire. A l'aération prolongée, les fruits gagnent en épaisseur, évoquant davantage un coulis. Une dimension lactée tout aussi fraîche, entre glace au yaourt, crème fleurette et beurre aux herbes, précède l'arrivée des agrumes,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

subtils, toniques. On reconnaît le citron de Menton et le citron vert, mais aussi le pamplemousse. L'équilibre de l'ensemble est remarquable.

Offrant un parfait confort de bouche, le jus se révèle gourmand et charnu, bien équilibré par une acidité salivante. On se régale de saveurs de fruits blancs compotés, sur une déclinaison de pommes complétée d'un peu de poire Conférence. Les agrumes se montrent plus doux qu'au nez, évoluant vers la pulpe d'une orange bien mûre. De fins amers aux accents de bâton de réglisse, de zeste de pamplemousse, de poivre vert ou de feuille de laurier relancent le milieu de bouche et stimulent les papilles. La finale s'imprègne d'une vibration minérale, évoquant à la fois silex et calcaires : la salinité l'étire, tandis que les saveurs d'agrumes subtilement poivrés nous laissent une belle impression d'énergie et de pureté.

Un modèle du genre qui vous régalerait aussi bien sur des moules marinières que sur des raviolis vietnamiens, un sukiyaki de crustacés ou une fondue à la japonaise, du type shabu shabu de poissons. Autre option, une raie au beurre blanc ou un cabillaud rôti accompagné de pommes vapeur. Sans oublier, bien sûr, en fin de repas, un Crottin de Chavignol.

Dernier point et pas des moindres : Vincent élabore des vins au potentiel de garde évident. Lors d'une récente visite au Domaine, il nous a franchement bluffés avec un Tournebride 2011 à l'énergie encore insolente malgré ses 12 ans d'âge... A bon entendeur.

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Le Tournebride - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Précis, pur : brise balayant l'herbe fraîche, cerfeuil, coriandre, persil, fleurs du verger, eucalyptus, menthe, marguerite, muguet, pomme Granny Smith, kiwi, pêche blanche, sorbet à la poire, fruits en coulis, dimension lactée fraîche, agrumes.

Bouche : gourmande et charnue, équilibrée et acidité salivante, fruits blancs compotés, agrumes plus doux qu'au nez, fins amers (bâton de réglisse, zeste de pamplemousse, poivre vert, feuille de laurier). Finale vibrante, minérale, saline et agrumes poivrés.

Accords mets-vins : des moules marinières, des raviolis vietnamiens, un sukiyaki de crustacés, une fondue à la japonaise, du type shabu shabu de poissons, une raie au beurre blanc, un cabillaud rôti avec des pommes vapeur. En fin de repas, un Crottin de Chavignol.



Conseils de service

À consommer :
dès maintenant et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique