

Vincent Gaudry - Sancerre Le Tournebride - 2017 - blanc



Vincent nous a confié quelques flacons sortis de sa vinothèque, sur un millésime 2017 insolent de fougue, d'énergie pure, et d'un grand raffinement aromatique. La meilleure façon de vous prouver à quel point ses vins continuent de grandir au fil des années qu'ils passent en cave.

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.

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.

Après avoir passé plus de 6 ans dans les caves du Domaine, au cœur du village de Sury-en-Vaux, ce Sancerre Tournebride, regoûté voici quelques jours, nous a franchement épatés. Par sa sophistication, son souffle, son intensité, il atteint à peine le début d'une longue apogée. Le nez s'ouvre sur une fraîcheur marine aux accents d'embruns iodés, d'algues sur la grève, de petits crustacés juste sortis de l'eau. L'éclat du fruit est remarquable, évoquant une pomme Granny et une poire juteuses, la pêche de vigne mais aussi le citron vert et le zeste d'une orange. Un voile à la fois fumé et floral plane au-dessus du verre, sur des notes subtiles d'encens.

A l'aération prolongée, la fraîcheur chlorophyllienne gagne du terrain : on pense aux jeunes pousses de coriandre, à la menthe fraîche, à un gazon fraîchement coupé. Une touche tonique de réglisse voisine avec la douceur d'un miel fin, d'un pollen de fleurs jaunes. C'est superbe !

La bouche est juteuse et tendue, elle aussi porteuse d'une belle énergie

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

interne. La matière fuselée déploie une dimension poudrée, presque tannique, comme si de minuscules éclats de pierre s'accrochaient à nos papilles. Le vin s'étire sur une dimension fumée et de beaux amers salivants, entre écorce de pamplemousse, thé vert et poivre Sichuan. La persistance plus qu'honorable se pare d'accents réglissés et citronnés.

Un Sancerre idéal pour un beau plateau de crustacés, des ravioles de langoustines dans une nage à la Thaï, un bar grillé en croûte de sel accompagné d'un beurre citronné aux salicornes. Sans oublier, bien sûr, un crottin de Chavignol un peu sec.

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Le Tournebride - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, léger reflet vert

Nez : frais et intense : embruns iodés, algues, petits crustacés, pomme Granny, poire, pêche de vigne, citron vert, zeste d'une orange, voile fumé et floral, encens, jeunes pousses de coriandre, menthe fraîche, gazon fraîchement coupé, réglisse, miel, pollen.

Bouche : juteuse et tendue, matière fuselée, dimension poudrée, presque tannique (minuscules éclats de pierre), dimension fumée, beaux amers salivants (écorce de pamplemousse, thé vert, poivre Sichuan). Finale persistantes aux accents réglissés et citronnés.

Accords mets-vins : un beau plateau de crustacés, des raviolis de langoustines dans une nage à la Thaï, un bar grillé en croûte de sel accompagné d'un beurre citronné aux salicornes. Sans oublier, bien sûr, un crottin de Chavignol un peu sec.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique