

Vincent Gaudry - Sancerre Mélodie de Vieilles Vignes - 2023 - blanc



Chez Vincent Gaudry, le hasard n'a pas sa place, le marketing non plus : chaque cuvée est l'enfant d'un sol et d'un terroir, elle se doit d'en posséder le « tempérament », d'en refléter l'identité profonde. Cette Mélodie des Vieilles Vignes honore de très vieilles vignes plantées sur des terroirs argilo-calcaires qui vont apporter au vin cette structure épaulée, cette concentration, cette sensation de force tranquille tout à fait typique.

Les vignes de plus de 70 ans sont profondément imprégnées de la nature du substrat. Des vignes que Vincent prend le soin de labourer au cheval, meilleur moyen, selon lui, de ne pas risquer d'abîmer les racines de ces vieux ceps. La qualité des pratiques culturales et l'apport de la biodynamie contribuent grandement à la vitalité de la plante et, au final, de cette fabuleuse sensation d'énergie que l'on ressent dans les jus. En outre, ces pratiques renforcent la capacité de la vigne à faire face aux aléas climatiques et aux périodes caniculaires de plus en plus nombreuses dans le vignoble sancerrois.

Côté vinification et élevage, Vincent veille surtout à prolonger cette harmonie naturelle entre le fruit, la nature et l'esprit du vigneron, une recherche d'équilibre qui guide son travail de bout en bout. Ici, point d'intrant œnologique ou quelconque artifice de vinification : on fait confiance aux levures du raisin et de la cave, et aux traditionnelles cuves tronconiques en bois dans lesquelles le jus est vinifié puis élevé, pendant un peu plus d'un an.

On découvre aujourd'hui un Sancerre d'une grande subtilité aromatique, offrant un plaisir olfactif rare pour qui sait prendre le temps d'explorer les nuances d'un grand sauvignon blanc né sur des sols argilo-calcaires. Les arômes se dévoilent un à un, sans agressivité, avec une élégance naturelle qui invite à la contemplation.

Les premiers effluves sont dominés par le parfum d'une poire mûre domine, juteuse et gourmande, évoquant presque une poire pochée dans un sirop léger. Puis apparaît la pomme Rubinette, croquante et acidulée, qui apporte du relief et du caractère. Une pointe d'agrumes vient ensuite complexifier l'ensemble : des notes de clémentine et d'écorce d'orange s'invitent délicatement, ajoutant énergie et profondeur.

Après un peu d'aération, le vin révèle un registre plus floral. Le muguet et l'aubépine s'expriment avec finesse, rejoints par une touche subtile de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

bourgeon de pin, qui introduit une dimension légèrement résineuse et rafraîchissante.

En bouche, ce vin raconte son histoire avec une sorte d'évidence : "Mélodie de Vieilles Vignes" porte l'empreinte d'un grand terroir Sancerrois. Il dévoile une belle délicatesse florale, presque caressante, évoquant des pétales de camomille infusés et une touche de verveine légèrement citronnée. Tout en impressions subtiles, il s'installe en bouche avec une sensation tactile à la fois soyeuse, dynamique et aérienne.

Le milieu de bouche révèle une matière finement suave, sans ostentation. On pense à la chair fondante du coing, au pomelo et à l'abricot, juteux et légèrement acidulés, qui apportent un éclat solaire, tandis que le citron caviar distille ses petites perles vives et cristallines, ajoutant du relief à l'ensemble.

Peu à peu, le jus s'étire et nous dévoile sa colonne vertébrale, marquée par une belle tension qui nous tient en haleine. On devine la minéralité grâce aux amers salivants et à cette impression de croquer dans une pierre chauffée au soleil après la pluie, saupoudrée de zestes de pamplemousse.

Un Sancerre d'une pureté remarquable, entre douceur et nervosité, où chaque élément s'intègre avec harmonie, révélant toute la finesse du terroir et du cépage.

Evidemment, l'accord régional s'impose : un crottin de Chavignol frais révélera sa tension et sa minéralité. Plus iodé, un tourteau émietté et sa mayonnaise aux agrumes sublimera sa fraîcheur. Après quelques années de cave, il accompagnera une côte de veau rôtie, une purée de patate douce au sumac et un jus corsé, soulignant sa puissance et l'évolution de son aromatique vers des notes plus mûres et épicées.

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Mélodie de Vieilles Vignes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : élégant et subtil : poire mûre voire pochée dans un sirop léger, pomme RubINETTE, clémentine, écorce d'orange, muguet, aubépine, bourgeon de pin.

Bouche : matière finement suave, le coing, le pomelo et l'abricot apportent un éclat solaire, le citron caviar ajoute du relief à l'ensemble. Belle tension, amers salivants, pierre chauffée au soleil après la pluie, saupoudrée de zestes de pamplemousse.

Accords mets-vins : un crottin de Chavignol frais, un tourteau émietté et sa mayonnaise aux agrumes. Après quelques années, une côte de veau rôtie, une purée de patate douce au sumac et un jus corsé.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique