

Vincent Gaudry - Sancerre Mélodie de Vieilles Vignes - 2019 - 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 des terroirs argilo-calcaires qui vont apporter au vin cette structure épaulée, cette concentration, cette sensation de force tranquille tout à fait typique.

D'autant qu'ici, les vignes ont largement dépassé le demi-siècle et 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 culturelles et l'apport de la biodynamie contribuent grandement à la vitalité de la vigne. Elles renforcent sa capacité 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, l'esprit du vigneron, 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 an.

Après 5 ans de cave, ce superbe Sancerre juteux et concentré commencé à peine à déployer une envergure impressionnante.

Les nez les plus affûtés percevront immédiatement la densité et la profondeur des argiles dans ces arômes gourmands de fruits blancs compotés qui s'élèvent voluptueusement du verre, autour des poires Beurré-Hardy et Passe-Crassane bien mûres, des pommes Boskoop ou Canada, mais aussi de quelques touches de pêche jaune, d'abricot en arrière-plan. Des parfums riches et gourmands qui laissent peu à peu s'épanouir des notes subtiles et stimulantes de clémentine, de kiwi et d'herbes fines, entre cerfeuil et jeunes pousses de coriandre : elles apportent une sensation de finesse bienvenue.

Quelques touches de citron jaune bien mûr, de coing et de gelée de pamplemousse accompagnent une dimension plus fraîche et maritime, venue des calcaires : on visualise un instant les longues plages de sable de la Baltique ou de la Mer du Nord. À l'aération prolongée, la dimension florale avance discrètement sur des nuances de pollen, de chèvrefeuille et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

une once de miel d'acacia.

Parfaitement cohérente, la bouche se déploie dans un style ample et généreux : on se régale d'une matière pulpeuse, pleine des saveurs des fruits blancs compotés. Une composante végétale, évoquant quelques soupes froides, rappelle l'ancrage de la vigne dans sa terre argileuse avant que poivres et agrumes s'expriment, toujours sotto voce, autour du citron vert et du pomelo. Plus on grume le vin, plus les fruits mûrs et gourmands reviennent au premier plan, sur la marmelade, la gelée de coing et le coulis d'abricot. La finale offre une profondeur et une persistance remarquables.

Un sancerre de lieu, puissant et complexe, clairement taillé pour la table : après un bon carafage, il vous réglera sur un sukiyaki de poissons et crustacés, un waterzoï de lotte ou une pôchouse. Autre option, des noix de Saint-Jacques servies avec une émulsion de jus de coque au cerfeuil et quelques baies roses.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Mélodie de Vieilles Vignes - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Densité et profondeur des argiles, poires Beurré-Hardy ou Passe-Crassane, pommes Boskoop ou Canada, pêche jaune, abricot, clémentine, kiwi, cerfeuil, coriandre, citron jaune bien mûr, coing, gelée de pamplemousse, longues plages de sable.

Bouche : ample, généreuse : matière pulpeuse, pleine de saveurs de fruits blancs compotés, soupes froides, poivres et agrumes (citron vert, pomelo), fruits mûrs et gourmands, marmelade, gelée de coing, coulis d'abricot. Finale très profonde et persistance.

Accords mets-vins : après un bon carafage, il vous régalerait sur un sukiyaki de poissons et crustacés, un waterzoï de lotte ou une pôchouse. Autre option, des noix de Saint-Jacques servies avec une émulsion de jus de coque au cerfeuil et quelques baies roses.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui, jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique