

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Iota - 2020 - blanc



Cette cuvée parcellaire met à l'honneur les sols de caillottes, ces terroirs identitaires, calcaires et caillouteux, qui se sont développés sur un socle kimméridgien ou oxfordien. Un substrat qui conserve et restitue la chaleur diurne, pendant la période estivale, favorisant des maturités assez précoces des raisins.

Nous nous situons dans le secteur de Montchauvy, sur le finage de Crézancy. La vigne, plantée en 2010, bénéficie d'une exposition au Sud-Est. Les sols sont minces, mais le système racinaire va puiser dans les profondeurs des calcaires fissurés l'eau et les éléments minéraux dont la vigne a besoin. Une empreinte minérale qui donne au vin sa structure fuselée, tendue et ses accents empyreumatiques caractéristiques. Un vin droit comme un i ou plutôt comme un « iota » a-t-on envie d'ajouter...

Fidèle à sa conviction que le sauvignon a besoin de temps pour se débarrasser de ses oripeaux variétaux et mieux faire jaillir toutes les nuances du sol et du terroir qui l'ont vu naître, Gilles opte pour un élevage très long. Après une fermentation en cuves inox, l'élevage se prolonge sur lies totales, en œufs et cuves béton. Le vin se nourrit et se patine pendant deux ans, avant sa mise en bouteille. Ajoutons que Gilles, tout à sa recherche de pureté d'expression du fruit et du sol, privilégie le recours à l'azote pour protéger les jus pendant les phases de manipulation, limitant ainsi au minimum l'ajout de soufre. Le vin a ensuite passé 2 années supplémentaires dans les caves fraîches du Domaine : il y peaufine ses équilibres naturels et gagne encore en complexité.

Le résultat est admirable de justesse, d'énergie et d'intensité épurée, loin de toute exubérance. Presque 5 ans après la vendange, la robe, à la clarté diaphane, lumineuse, nous renseigne déjà sur la sensation de pureté et de fraîcheur que le vin dégage immédiatement. Le nez s'ouvre sur des évocations d'une eau vive et cristalline, d'un torrent de montagne ruisselant sur les blocs de roche, sur la fonte des derniers névés de printemps. Viennent ensuite de délicats parfums d'agrumes, autour d'une déclinaison de citrons et du pamplemousse, doublés de notes chlorophylliennes évoquant une eau glacée d'herbes fines, où se mêlent coriandre, cerfeuil ou persil plat. La pomme, la poire juteuse et la pêche de vigne juste tranchées témoignent de la parfaite préservation de l'éclat du fruit. Quelques subtiles notes de boutons d'acacia ou de tilleul s'entremêlent à cette empreinte minérale qui ne nous quitte pas, toujours aussi raffinée, toujours aussi dynamisante, entre poussière de craie et dalle de marbre aspergée d'une eau bien fraîche. Kiwi et citronnelle

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ferment le bal : quelle incroyable sophistication !

La bouche se montre particulièrement juteuse, animée d'une splendide acidité qui fait chanter le fruit : on se régale de saveurs excitantes de clémentine, de citron de Menton, de citron vert et de pamplemousse. Autant d'agrumes relevés de nuances tout aussi dynamisantes de poivre vert, de bâton de réglisse, de menthe givrée, de jeunes pousses de coriandre. L'ensemble, profondément imprégné par le sol, se montre salin et formidablement sapide. La pulpe des fruits blancs se fond dans une eau pure, chargée de sels minéraux. L'empreinte minérale dégage aussi quelques notes de silex ou de pierre-ponce. Tout est là, aujourd'hui et pour longtemps. Chapeau !

Un vin à la fois fin, précis et intense, qui conviendra parfaitement à des sushis et sashimis de haut vol, sans craindre le wasabi, un saumon ou une truite gravlax mais aussi à une sole grillée ou des gambas cuites à la plancha, relevées de piment d'Espelette. Autres options, dans 4 ou 5 ans, des langoustines snackées au beurre d'agrumes et estragon, un bar de ligne cuit en croûte de sel accompagné de pommes vapeur et d'une tombée d'épinards. Un régal.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre lota - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : très claire, diaphane,
lumineuse

Nez : sophistiqué : eau vive et
cristalline, citrons, pamplemousse,
eau glacée d'herbes fines (entre
coriandre, cerfeuil, persil plat),
pomme, poire, pêche de vigne,
boutons d'acacia ou de tilleul,
poussière de craie, dalle de marbre,
kiwi, citronnelle.

Bouche : juteuse, splendide acidité
(clémentine, citron de Menton et vert,
pamplemousse), poivre vert, bâton de
régliasse, menthe givrée, jeunes
pousses de coriandre, ensemble salin
et sapide, fruits blancs, eau pure,
chargée de sels minéraux, silex, pierre-
ponce.

Accords mets-vins : sushis et
sashimis de haut vol sans craindre le
wasabi, sole grillée ou gambas à la
plancha, relevées de piment
d'Espelette. Dans 4 ou 5 ans,
langoustines snackées au beurre
d'agrumes et estragon, bar de ligne
cuit en croûte de sel et pommes
vapeur ...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°C



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : biologique