

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Psi - 2020 - rouge



Nous vous faisons récemment part de notre enthousiasme pour ce travail à quatre mains, initié au mitan des années 2010 entre Gilles Guillerault, vigneron sancerrois bien connu des amateurs de vins de lieu et de terroir, et Fabien Duperray, l'homme derrière Jules Desjournays, célèbre pour ses grands chardonnays du Mâconnais et ses exceptionnels gamays qui subliment les crus du Beaujolais. Leur réussite est aussi exemplaire sur les sauvignons que sur ce fabuleux pinot noir.

Fort d'une viticulture de haute précision, conduite en bio depuis plus de vingt ans, Gilles a sélectionné pour cette cuvée des pinots noirs issus de trois parcelles situées sur les trois finages principaux du domaine : Reigny, Bué et Sancerre. Les sols, très calcaires de caillottes ou plus riches en marnes des terres blanches, apportent chacun leur nuance, leur énergie et leur profondeur à l'assemblage. La lettre Psi, avec ses trois lignes convergeant en un seul point, illustre parfaitement l'esprit de cette cuvée, qui unit trois grands terroirs pour trouver un équilibre d'harmonie.

Récoltés à la main et triés avec minutie, les raisins sont vinifiés séparément. Après une cuvaison d'environ trois semaines, avec 20 % de vendanges entières et de simples remontages, les vins sont élevés dix-huit mois dans trois types de contenants — œuf béton, foudre et cuve inox — avant un assemblage final qui bénéficie de six mois supplémentaires pour s'affiner. Ici, aucune extraction forcée, mais la recherche d'une expression pure du fruit et du lieu.

Le millésime 2020, solaire mais ayant préservé fraîcheur et énergie dans les baies, se distingue par son éclat raffiné et sa grande subtilité. La robe, entre vieux rose et prune écrasée, annonce déjà la finesse du vin. Le nez séduit par ses parfums délicats de fraise, de cerise et de framboise, complétés d'une touche chocolatée et de fruits bruns comme la quetsche ou le pruneau. Une note fumée évoquant la suie, des parfums de fleurs un peu fanées entre rose, tulipe et glaïeul, ainsi qu'un cortège d'épices raffinées autour du clou de girofle, de la baie de genièvre, et de la réglisse apportent une complexité supplémentaire. L'expression minérale du sol, entre charbon et pierre concassée, soutient ce bouquet d'une grande harmonie.

La bouche prolonge le charme avec un toucher soyeux et caressant. La matière, fine et expressive, développe des saveurs de quetsche, de cassis, de cerise presque confite, relevées par une amertume élégante d'écorces et d'amande fraîche. Une pointe de groseille ainsi qu'un souffle mentholé

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

apportent une sensation de fraîcheur et relancent le milieu de bouche. La finale, persistante et équilibrée, associe la présence du fruit à une minéralité subtile, véritable signature du terroir.

Un vin encore jeune mais déjà irrésistible par son raffinement et sa sincérité. Il se révélera à merveille sur un poulet rôti, un lapin chasseur, un bourguignon de joues de porc ou un simple rôti de veau aux légumes braisés. Sa finesse et sa profondeur laissent présager une très belle évolution en cave pour les dix années à venir.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Guillerault Fargette - Sancerre Psi - 2020 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Grenat, assez dense

Nez : raffiné et gourmand : fraise, cerise, framboise, note chocolatée, fruits bruns (quetsche, pruneau), suie, parfums de fleurs un peu fanées (rose, tulipe, glaïeul), épices raffinées (clou de girofle, baie de genièvre, réglisse), charbon et pierre concassée

Bouche : toucher soyeux et caressant, matière fine et expressive, quetsche, cassis, cerise presque confite, amertume élégante d'écorces et d'amande fraîche, groseille, souffle mentholé. Finale, persistante et équilibrée, entre fruit et minéralité subtile.

Accords mets-vins : Il se révélera à merveille sur un poulet rôti, un lapin chasseur, un bourguignon de joues de porc ou un simple rôti de veau aux légumes braisés. Dans quelques années, on pourra aisément aller un salmis de perdreau à la grande chartreuse.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 17°

Ouverture : carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : pinot noir

Culture : biologique