

Vincent Gaudry - Sancerre Le Tournebride - 2024 - blanc



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 ce vin 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.

2024 s'est imposé comme un véritable défi pour les vignerons du Sancerrois. Le climat de cette année a été marqué par des pluies abondantes et une pression sanitaire élevée pendant une bonne partie du cycle de la vigne : printemps humide, floraison perturbée et fort développement du mildiou ont pesé sur les rendements. Ces conditions ont nécessité un travail de précision remarquable à la vigne mais le jeu en valait la chandelle. Le soleil revenu fin juillet, mais sans excès, a permis de parfaire les maturités du sauvignon. La bonne amplitude thermique qui a perduré en septembre, avec des journées lumineuses, douces et des nuits plus fraîches, a permis de préserver acidité et raffinement aromatique ; Au final, si la récolte était bien faible en quantité, les équilibres étaient superbes.

Comme toujours chez Gaudry, 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.

Issu d'un millésime relativement tardif, ce Sancerre se distingue d'emblée par la sensation de fraîcheur et de pureté qu'il dégage. À peine ouvert, il libère des notes mentholées subtiles entre la mélisse, la verveine mentholée et la menthe poivrée. La coriandre n'est pas loin non plus, tout comme le thé vert. À l'aération, il gagne en amplitude aromatique, sur un registre plus gourmand de pêche au sirop, de poire bien juteuse. Viennent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ensuite des arômes d'agrumes intenses, permettant de percevoir un équilibre très juste entre le fruit mûr et la fraîcheur initiale. Citron de Menton, écorce de pamplemousse, clémentine : l'ensemble s'accompagne de notes plus profondes, légèrement lactiques, évoquant un yaourt frais ou un lassi. Des nuances plus iodées et salines rappelant embruns et brise marine soufflent maintenant au-dessus du verre.

Quelle intensité ! En bouche, le vin ne laisse pas une seconde de répit tant son énergie et sa fraîcheur stimulent nos sens. La finesse du Sauvignon se montre immédiatement élégante et caressante. La matière est bien présente, mais svelte, jamais exubérante. Nul besoin d'alourdir le propos, car l'aromatique se déploie ensuite avec précision dans une véritable boule d'énergie, vibrante, entre minéralité poudrée, iodée et acidité fruitée. Les équilibres sont parfaitement justes.

Un jus tenu à la fois par la fraîcheur des agrumes et l'empreinte minérale de ses origines se montre particulièrement salivant. Les calcaires font ici pleinement leur office : la salinité étire la finale sur de longues secondes et accompagne le retour progressif de la gourmandise des fruits blancs.

Malgré des arômes affirmés, ce Sancerre se mariera aisément avec des plats à base de crème. On pense naturellement à une mouclade : moules de bouchot, gousse d'ail, persil haché, beurre, et surtout le safran, qui apporte ce goût inimitable. Une fricassée de fruits de mer fonctionnera également très bien.

D'ici quelques années, laissez-vous séduire par une poularde au citron confit. Quelques asperges vertes sautées, encore croquantes, pourront accompagner l'ensemble avec beaucoup de justesse.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Le Tournebride - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Frais et pur : mélisse, verveine mentholée, menthe poivrée, coriandre, thé vert, pêche au sirop, poire, citron de Menton, écorce de pamplemousse, clémentine, yaourt frais ou un lassi, embruns, brise marine.

Bouche : énergique et fraîche : matière bien présente, mais svelte, jamais exubérante, aromatique précise, vibrante, entre minéralité poudrée, iodée et acidité fruitée, agrumes, empreinte minérale. Finale entre salinité et fruits blancs.

Accords mets-vins : une mouclade : moules de bouchot, gousse d'ail, persil haché, beurre, et surtout le safran. Une fricassée de fruits de mer. Plus tard, une poularde au citron confit, quelques asperges vertes sautées, encore croquantes.



Conseils de service

À consommer :
dès maintenant et jusqu'en 2037

Température de service : 12°

Ouverture : carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique