

Vincent Gaudry - Sancerre Mélodie de Vieilles Vignes - 2024 - 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 fuselée, 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, posément, avec une élégance naturelle qui invite à la contemplation. On démarre sur une touche exotique, entre mangue confite, ananas et fruit de la passion, qui active déjà la salivation en bouche. L'orange sanguine ainsi que la baie de genièvre s'entrelacent et évoluent vers des notes plus épicées, autour du poivre vert, mais aussi d'un bois de santal, aux arômes plus chaleureux.

Au fil de l'aération, cette Mélodie de Vieilles Vignes dévoile ensuite un registre floral, entre muguet et aubépine, sans oublier une subtile note

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

résineuse qui confère au vin sa profondeur.

Dotée d'une grande finesse, la matière est ici pleinement au service du fruit. Filante et précise, l'attaque est dominée par des arômes d'agrumes de citron vert, de pamplemousse et d'écorce d'orange.

Le vin se resserre ensuite autour d'une très belle acidité, en cœur de bouche. Elle permet à la minéralité de s'installer, rendant l'ensemble fluide et appétant. Celle-ci introduit une forme de puissance tannique, au grain calcaire très fin, qui donne un beau relief au vin. Très bien construit, l'équilibre de ce Sancerre réside dans une aromatique presque entêtante et une texture crayeuse d'une grande précision. Cette année encore, le vin se montre d'une grande précision et nous procure de belles émotions.

A table, pourquoi ne pas imaginer un accord japonais ? Quelques sashimis de daurade, accompagnés d'une sauce soja (salée, évidemment !) et de riz mélangé à un peu de sésame noir fonctionneraient parfaitement. Autre option : une belle rilette de truite, agrémentée d'œufs de truite, d'aneth et d'un filet de citron jaune. Enfin, pour un accord des plus classiques, tournez-vous vers Chavignol et ses crottins. Avec le profil de ce Sancerre, nous vous conseillons un crottin plutôt frais !

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Mélodie de Vieilles Vignes - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Subtil et élégant : mangue confite, ananas, fruit de la passion, orange sanguine, baie de genièvre, poivre vert, bois de santal, muguet, aubépine, note résineuse.

Bouche : d'une grande finesse, matière au service du fruit, arômes d'agrumes, très belle acidité, la minéralité s'installe, puissance tannique, au grain calcaire très fin, équilibre entre aromatique presque entêtante et texture crayeuse d'une grande précision.

Accords mets-vins : sashimis de daurade, sauce soja salée, riz mélangé à un peu de sésame noir. Rillettes de truite, agrémentées d'œufs de truite, d'aneth et d'un filet de citron jaune. Pour un accord des plus classiques, tournez-vous vers Chavignol et ses crottins.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique