

Vincent Gaudry - Sancerre Constellation du Scorpion - 2024 - blanc



Vincent croit profondément aux interactions et aux énergies qui nous échappent, celles qui régissent le monde des astres, des galaxies lointaines et autres trous noirs. Fêru d'astrologie, il décide de baptiser ainsi cette cuvée (il est lui-même du signe du scorpion) pour le dynamisme et l'énergie que l'on prête souvent à ce signe du Zodiaque. Une énergie, une intensité, une vibration ascensionnelle très identitaires des grands sancerres de silex.

Cette cuvée parcellaire provient du lieu-dit « Les Bouloises » à Saint-Satur, sur une pente exposée au sud-ouest. La vigne, d'une quarantaine d'années, s'appuie sur un substrat, rare dans le coin, constitué d'un mélange de silex rouges, ferrugineux, avec de l'argile siliceuse assez sablonneuse. Certains disent ici que cette veine de silex est la même que celle que l'on retrouve sur la butte de Saint-Andelain, rendue célèbre par Didier Dagueneau et son mythique Silex !

Vincent veille à préserver le fruit au travers une vinification sur levures indigènes, très peu interventionniste et d'un élevage en cuves tronconiques en bois. Le jus s'affine ainsi pendant une bonne année, au minimum : mais ici, point de recette toute faite ni de règle intangible. Vincent écoute et observe son vin, jusqu'à ce qu'il estime qu'il soit prêt à vivre sa vie, à trouver sa propre voie, que « l'enfant soit prêt à courir », pour reprendre ses mots. Ce n'est qu'à ce moment-là qu'il le met en bouteille et envisage de lui ouvrir les portes sur le vaste monde.

Cette fameuse veine de silex dévoile toute la noblesse de ce Sancerre. Dès les premiers instants, les arômes s'expriment avec une légère retenue mais beaucoup de raffinement et de précision. Ils dessinent une composition déjà superbe. On pense immédiatement au coing, au coulis de poire, à une poire Williams juteuse. La grâce aérienne du muguet et de l'aubépine accompagne le fruit par touches délicates, tout comme une rafraîchissante notes d'eucalyptus. Quelques nuances de fleur d'oranger assurent une transition parfaite et nous entraînent progressivement vers un monde d'agrumes, coloré et tonique. Le cédrat confit et le jus de citron s'expriment avec netteté. L'empreinte minérale se déploie enfin, sur la pierre chaude, à peine mouillée, complétée d'une dimension plus chlorophyllienne rappelant la mousse végétale.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Dotée d'une très belle matière, dense, cette Constellation du Scorpion se distingue par une attaque ample et enveloppante. Elle porte en elle une aromatique de fruits mûrs, au point d'évoquer cette texture si singulière de la poire, à la fois granuleuse et juteuse. A peine passée l'entame, la minéralité triomphe. Celle-ci possède cette capacité rare d'être à la fois désaltérante et génératrice de sensations nouvelles. Le cœur de bouche se révèle alors d'une grande finesse, délicat comme un voile d'eau de roche qui nous traverserait. Cette minéralité vient dessiner les contours de fins amers qui profilent et étirent la finale. C'est salivant, appétant, à la hauteur des grandes émotions que peuvent offrir une poignée de Sancerres d'exception.

La fraîcheur et la puissance tellurique de ce vin appellent des mets délicats. On pense à un émietté de crabe, sauce yuzu et caviar. On peut aussi imaginer un turbot, cuit au feu de bois pour ajouter une subtile note fumée rappelant le silex, accompagné d'une sauce aux épices, légèrement crémée, et ponctuée de quelques billes de citron caviar pour le peps. D'ici quelques années, vous pourrez jouer la carte de la viande : une gibelotte de lapin, sous forme de fricassée, offrirait une chair moelleuse idéale pour dialoguer avec la profondeur du vin.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Constellation du Scorpion - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Raffiné et précis : coing, au coulis de poire, poire Williams, muguet, aubépine, notes d'eucalyptus, fleur d'oranger, cédrat confit, jus de citron, pierre chaude, à peine mouillée, mousse végétale.

Bouche : Matière dense, attaque ample et enveloppante, fruits mûrs, texture granuleuse et juteuse, minéralité triomphante et désaltérante, cœur de bouche d'une grande finesse, délicat voile d'eau de roche. Fins amers en finale.

Accords mets-vins : un émietté de crabe, sauce yuzu et caviar. Un turbot, cuit au feu de bois accompagné d'une sauce aux épices, légèrement crémée, et ponctuée de quelques billes de citron caviar. Plus tard, une gibelotte de lapin, sous forme de fricassée,



Conseils de service

À consommer :
entre 2027 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage d'une heure
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique