

Vincent Gaudry - Sancerre Pour Vous - 2022 - blanc



C'est avec cette cuvée, aussi confidentielle qu'impressionnante par sa profondeur et son équilibre souverain, que nous avons découvert les vins de Vincent Gaudry voici quelques années déjà. Sur les conseils avisés d'un fidèle parmi les fidèles de notre Route des Blancs (il se reconnaîtra !). Ce fut une véritable révélation : dénué de toute expression variétale, ce Sancerre parcellaire vous plonge dans un univers de puissance et d'harmonie, de volupté et de fraîcheur, d'équilibre remarquable entre le Yin et le Yang.

Soucieux de retrouver une sorte d'expression originelle du sauvignon sur un grand terroir argilo-calcaire, Vincent a décidé de mettre ses pas dans ceux des anciens qu'il respecte tant. Il a d'abord patiemment observé ses vignes et goûté ses jus avant de décider d'isoler la production de cette petite parcelle de plein coteau, orientée plein Sud, sur le lieu-dit des Vignes Blanches à Sury-en-Vaux.

Les vieilles vignes d'une soixantaine d'années s'immiscent en profondeur dans un pur substrat argilo-calcaire, qui va apporter cette densité de structure et cet équilibre subtil entre l'épaisseur des argiles et la tension des calcaires.

Autre tradition que Vincent remet au goût du jour avec ce Sancerre confidentiel : de longs élevages en vieux fûts. Les anciens savaient depuis longtemps que c'était la meilleure façon de dompter l'identité variétale du sauvignon pour que celle-ci laisse la place aux messages du sol, du terroir. La cuvée « Pour vous », à l'envergure peu commune, passe ainsi deux ans à tranquillement s'affiner dans les caves du domaine. Même la mise en bouteille se fait ici dans la plus pure tradition, sans filtrage ni collage préalable, directement au tonneau, à l'aide d'une chèvre à deux becs.

Loin des standards sancerrois, le vin s'offre à nous dans un registre d'abord sensuel et puissant. Si l'empreinte du sol s'impose rapidement, autour d'évocations de brique pilée, de gypse ou de sable, les fruits ne sont pas en reste, bien mûrs. On pense à des déclinaisons de pommes, de poires et de pêches. Un fruit qui gagne encore en densité et en volupté au fil de l'aération : pâte de coing, confiture d'abricot et marmelade à l'orange se mêlent maintenant à de délicieuses notes de pistache et de frangipane. Quelques touches florales et chlorophylliennes, entre fleur de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sureau, cerfeuil et feuille de menthe, ajoutent encore à la belle complexité et la sensation de profondeur étagée que le ce Sancerre de très haut vol dégage.

La bouche offre une envergure exceptionnelle : incroyablement généreuse mais dynamique, la matière affiche un je-ne-sais-quoi presque bourguignon. On se régale de saveurs pulpeuses de fruits blancs charnus, infusés aux épices, de fruits à noyau. Les saveurs d'orange bien mûre, de citron yuzu et de pomelo sont relevées de poivres lointains, de baie de genièvre, de clou de girofle ou de piment d'Espelette. On retrouve nos herbes aromatiques, entre menthe, coriandre et sauge. C'est tout bonnement délicieux, et le plaisir se prolonge de longues secondes : la persistance est stupéfiante, portée par une vibration minérale épicée, une énergie tellurique qui nous laissent sans voix.

Un grand vin, unique en son genre et pratiquement introuvable, qu'il conviendra d'attendre encore 3 ou 4 ans en cave pour qu'il se délie pleinement. Son envergure est phénoménale.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Pour Vous - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, brillante

Nez : sensuel et puissant : brique pilée, gypse, sable, pommes, poires, pêches, pâte de coing, confiture d'abricot et marmelade à l'orange, pistache, frangipane, fleur de sureau, cerfeuil et feuille de menthe.

Bouche : remarquable envergure, généreuse mais dynamique, matière avec un je-ne-sais-quoi presque bourguignon. Saveurs pulpeuses de fruits blancs et à noyau nombreuses épices, agrumes, herbes aromatiques. Finale très persistance à la vibration minérale épicée.

Accords mets-vins : Homard rôti dans sa carapace, jus réduit à l'estragon. Noix de Saint-Jacques snackées au beurre d'agrumes. Plus tard, des ris de veau, crumble de noisettes et champignons.



Conseils de service

À consommer : entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : carafage d'une heure recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique