

Vincent Gaudry - Sancerre Mont Damné - 2023 - blanc



Voici de toute évidence la nouvelle pièce-maîtresse dans la sublime collection de sancerres signés Vincent Gaudry. Il sort cette fois de son repaire de Sury-en-Vaux pour se frotter à l'un des plus grands terroirs de toute l'appellation, le célébrisime Mont Damné, à Chavignol. Cette histoire, c'est avant tout l'histoire d'une amitié faite d'un grand respect mutuel.

Vincent Gaudry connaît et admire depuis longtemps les vins d'une famille emblématique du village, les Vatan, à commencer par leur mythique Clos la Néore. Au début des années 2020, Anne Vatan et son mari Nady Foucault (ancien propriétaire du Clos Rougeard) recherchent un vigneron de confiance qui saura s'occuper comme il se doit du patrimoine viticole patiemment bâti à Chavignol par Edmond, le père d'Anne.

Celle-ci décidant de se consacrer au seul Clos de la Néore. Leur choix se porte tout naturellement vers cet ambassadeur du vivant, adepte de la biodynamie, qui conduit ses vignes comme d'autres leur jardin : Vincent Gaudry. Parmi les vignes qu'il récupère donc en fermage figure cette magnifique parcelle de vieilles vignes située dans la meilleure partie du Mont Damné, plein Sud, là où les argilo-calcaires et marneux se mêlent aux caillottes. Des sélections massales très qualitatives plantées dans les années 1960 par Edmond Vatan.

Nous avons eu la chance de découvrir ce précieux nectar l'an dernier, alors qu'il n'avait pas encore terminé son long élevage de 18 mois, en vieilles barriques d'abord puis en cuve. On a immédiatement perçu à qui l'on avait affaire : un bijou de puissance contenue, d'intensité vibratoire, prêt à traverser les décennies. Un modèle d'équilibre entre puissance et élégance. Le bouquet se déploie autour de l'aubépine, de la camomille, de la menthe séchée, de notes anisées de graine de fenouil et de badiane, du citron jaune et du cédrat confit, de la nectarine et de l'amandine à la poire. L'empreinte du sol est omniprésente, en filigrane, poudrée et saline.

L'envergure, la sensation de puissance et d'énergie contenue en bouche sont en tout point remarquables. On aime sa matière juteuse et pure, comme l'eau vive d'un torrent, soutenue par la vivacité de segments d'agrumes dans lesquels on croque ou la chair acidulée d'un fruit de la passion. L'empreinte crayeuse et épicée apporte un relief et une sapidité considérables à l'ensemble.

Ce monument devra impérativement être attendu au moins 5 ans en cave pour qu'il commence à déployer ses ailes de géant. Vibrant, tellurique, il

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vous embarquera alors très loin pour accompagner langoustines ou homards, mais aussi un beau sandre ou un omble-chevalier servi avec un beurre blanc.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Mont Damné - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, brillante

Nez : puissant et élégant : fleurs blanches, camomille, menthe séchée, notes anisées de graine de fenouil et de badiane, du citron jaune, de la nectarine et du cédrat confit. L'empreinte du sol est omniprésente, en filigrane, poudrée et saline.

Bouche : envergure, puissance et énergie remarquables, matière juteuse et pure, l'eau vive d'un torrent, segments d'agrumes, fruit de la passion. L'empreinte crayeuse et épicée apporte un relief et une sapidité considérables.

Accords mets-vins : Ce monument devra impérativement être attendu au moins 5 ans en cave, il vous embarquera alors très loin pour accompagner langoustines ou homards mais aussi un beau sandre ou un omble-chevalier servi avec un beurre blanc.



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