

Vincent Gaudry - Sancerre Mélodie de Vieilles Vignes - 2015 - 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 des terroirs argilo-calcaires qui vont apporter au vin cette structure épaulée, cette concentration, cette sensation de force tranquille tout à fait typique.

D'autant qu'ici, les vignes ont largement dépassé le demi-siècle et 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 culturelles et l'apport de la biodynamie contribuent grandement à la vitalité de la vigne. Elles renforcent sa capacité 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, l'esprit du vigneron, 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 an.

Après 10 ans de cave, ce superbe Sancerre juteux et concentré déploie toute son envergure, dans un registre encore plein d'énergie.

Les nez les plus affûtés percevront immédiatement la densité et la profondeur des argiles dans ces arômes gourmands de fruits blancs compotés qui s'élèvent voluptueusement du verre, autour des poires Beurré-Hardy et Passe-Crassane bien mûres, des pommes Boskoop ou Canada, mais aussi de quelques touches de pêche jaune, d'abricot en arrière-plan. Des parfums riches et gourmands qui laissent peu à peu s'épanouir des notes stimulantes d'agrumes confits, entre citron et mandarine, d'herbes fines anisées, entre cerfeuil et jeunes pousses de coriandre : elles apportent une sensation de fraîcheur bienvenue.

Quelques touches de coing et de gelée de pamplemousse accompagnent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

une dimension plus saline et maritime, venue des calcaires : on visualise un instant les longues plages de sable de la Baltique ou de la Mer du Nord. A l'aération prolongée, la dimension florale avance discrètement sur des nuances de pollen et de miel d'acacia.

Parfaitement cohérente, la bouche se déploie dans un style ample et généreux : on se régale d'une matière pulpeuse, pleine des saveurs des fruits blancs compotés relevés de zestes d'agrumes confits. Une composante végétale, subtilement chlorophyllienne et mentholée cette fois, rappelle l'ancrage de la vigne dans sa terre argileuse avant que des épices plutôt poivrées prennent le relais. Plus on grume le vin, plus les fruits mûrs et gourmands reviennent au premier plan, sur la marmelade, la gelée de coing et le coulis d'abricot. La finale offre une profondeur et une persistance remarquables.

Un sancerre de lieu, puissant et complexe, clairement taillé pour la table : il vous réglera sur un sukiyaki de poissons et crustacés, un waterzoï de lotte ou une pôchouse. Autre option, des noix de Saint-Jacques servies avec une émulsion de jus de coque au cerfeuil et quelques baies roses. Autre option plus terrienne, mais potentiellement réjouissante, des ris de veau crousti-fondants au caramel d'agrumes, accompagnés d'une polenta crémeuse.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Mélodie de Vieilles Vignes - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexe : poires Beurré-Hardy et Passe-Crassane, pommes Boskoop ou Canada, pêche jaune, abricot, agrumes confits, cerfeuil, coriandre, coing, gelée de pamplemousse, dimension saline et maritime, pollen, miel d'acacia.

Bouche : ample et généreuse, matière pulpeuse, fruits blancs compotés, zestes d'agrumes confits, composante subtilement chlorophyllienne et mentholée, épices poivrées, marmelade, gelée de coing, coulis d'abricot. Finale profonde et persistante.

Accords mets-vins : sukiyaki de poissons et crustacés, waterzoï de lotte ou pôchouse. Noix de Saint-Jacques servies avec une émulsion de jus de coque au cerfeuil et baies roses. Ris de veau crousti-fondants au caramel d'agrumes, avec une polenta crémeuse.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui , jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique