

Vincent Gaudry - Sancerre Pour Vous - 2015 - 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. 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 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 fûts. 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.

Après 10 ans de cave, le vin s'offre à nous dans un registre d'abord sensuel et puissant, mais toujours intense, plein d'énergie. Coulis et compotes de poire, de pêche et de coing s'entremêlent à des notes de miel fin et une touche de sous-bois aux délicieux accents truffés. L'ananas n'est pas loin, juste rôti au beurre. Viennent ensuite les agrumes confits, autour du citron jaune, du cédrat, du pamplemousse. Progressivement, la dimension florale s'affirme : on pense maintenant à la fleur de sureau mais aussi à des fleurs tisanières séchées. Une trame épicée et camphrée complexe s'élève du verre, entre poivre blanc, noix de muscade, cardamome noire mais aussi le bâton de réglisse, la graine de fenouil et même une pointe de cumin. On perçoit clairement l'empreinte du sol sur

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

quelques touches fumées de pierre frottée.

La bouche offre une remarquable envergure : à la fois crémeuse et tendue, la matière affiche un je-ne-sais-quoi presque bourguignon. On se régale de saveurs pulpeuses de fruits blancs et de fruits à noyau relevés d'un trait énergisant de zeste d'agrumes. C'est tout bonnement délicieux, et le plaisir se prolonge de longues secondes : la persistance est stupéfiante, portée par une vibration minérale épicée et scintillante qui nous laisse sans voix. Il vous régalerait sur un risotto aux asperges vertes et morilles, une volaille de Bresse pochée ou une blanquette de veau.

Un très grand vin à boire, unique en son genre et pratiquement introuvable aujourd'hui.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Pour Vous - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune paille, brillante

Nez : Sensuel, puissant : coulis et compote de poire, pêche, coing, miel, sous-bois aux accents truffés, ananas rôti au beurre, agrumes confits, fleur de sureau, fleurs tisanières, trame épicée et camphrée, réglisse, graine de fenouil, cumin, pierre frottée.

Bouche : remarquable envergure, crémeuse et tendue, matière affichant un je-ne-sais-quoi presque bourguignon, fruits blancs et à noyau, zeste d'agrumes. Persistance stupéfiante, portée par une vibration minérale épicée et scintillante.

Accords mets-vins : . Il vous régalerà sur un risotto aux asperges vertes et morilles, une volaille de Bresse pochée ou une blanquette de veau.



Conseils de service

À consommer :
dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : carafage d'une heure recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique