Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2017

Cette cuvée « générique » nous montre à quel point Gérard Boulay est un vigneron perfectionniste, toujours en quête de qualité et de pureté d'expression des terroirs.

Alors que beaucoup de vignerons sancerrois se contentent trop souvent, pour leur vin d'entrée de gamme, de rester fidèle à une expression variétale du sauvignon, ici, la cuvée Tradition assemble non seulement des raisins de différentes parcelles de caillottes, plus ou moins argileux, mais aussi la production des jeunes vignes plantées dans les meilleurs terroirs du Clos de Beaujeu ou des Monts Damnés.

Car pour Gérard Boulay, cette cuvée Tradition doit être emblématique de la qualité des terroirs de Chavignol ! L'ensemble des parcelles bénéficient du même traitement particulièrement respectueux : travail des sols, enherbement, traitement uniquement biologiques, limitations des rendements… Après une fermentation naturelle, la cuvée Tradition est ensuite élevée en cuve pendant 9 mois sur lies.

Au final, si l'on retrouve bien sûr à la dégustation certains traits propres au sauvignon, ce Sancerre procure le plaisir immédiat du bon vin, concentré et généreux, au raisin parfaitement sain et mûr. Cassis, mandarine, orange, graine de fenouil, coriandre, jacinthe, fruit de la passion, ananas, pomme juteuse, noisette fraîche : cette cuvée Tradition est, cette année, particulièrement expressive.

La bouche est délicieusement gourmande, suave et charnue, dotée d'un fruit plein de jus et d'éclat, mais elle ne tombe jamais dans la lourdeur : Gérard a su conserver ici une belle vivacité et une minéralité épicée, qui rendent le vin dynamique en bouche et lui donne cette finale salivante et très persistante. On dit souvent que la finale nous dit la vie future du vin : croyez-nous, ce Sancerre Tradition a de quoi s'exprimer pour au moins 5 ans !

Il est vraiment rare de trouver à Sancerre une entrée en gamme d'un tel niveau : bravo et merci !

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2017

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets bronze

Nez : Expressif, de belle maturité. Cassis, mandarine, orange, graine de fenouil, coriandre, jacinthe, fruit de la passion, ananas, pomme juteuse, noisette fraîche, une touche fumée.

Bouche : A la fois nourrissante, dense et très structurée. Vraie tension minérale, vraie longueur, sur les fruits blancs, les agrumes, la réglisse.

Accords mets-vins : Idéal avec un plateau de fruits de mer ou des poissons froids, au court-bouillon, comme un colin en terrine ou en gelée. Navets glacés. Endives braisées.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h).

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques