Domaine Gérard Boulay - Sancerre La Côte - 2017

Cette cuvée, très confidentielle, produite seulement depuis le millésime 2010, est issue d'une petite parcelle située sur la fameuse « Grande Côte » de Chavignol, superbe terroir au sol argilo-calcaire très peu profond reposant sur les fameuses marnes kimméridgiennes. Les vignes sont assez jeunes (20 ans d'âge moyen) et expriment à merveille la finesse minérale du terroir mais aussi son caractère solaire.

Après un élevage en fûts de plusieurs vins puis un nouveau passage en cuve, ce Sancerre La Côte déploie une matière à la fois vibrante, dynamique mais caressante comme la soie. Le vin est droit, on sent bien sûr une certaine puissance, mais jamais de passage en force : ici, tout coule de source. Il agit en révélateur de terroir, avec ses notes très épicées et fumées, mais aussi cette impression de pureté d'une eau cristalline, qui s'infiltre dans la roche calcaire.

Eucalyptus, thé vert et infusion, algue nori, poudre de riz, poivre blanc et zeste d'agrumes, une touche de miel… c'est un festival d'arômes qui se combinent avec beaucoup de naturel et d'élégance.

Cette fois encore, le fruit est particulièrement savoureux : mûr « à point », il offre un superbe équilibre autour de la poire, de la prune, de citron confit, d'ananas et de mangue. La finale, incroyablement persistante, toujours fraîche et épicée, excite les papilles pendant un long moment.

Bien sûr, le vin est très jeune et va gagner encore en ampleur sous 5 ans, voire bien plus. Nous vous recommandons tout particulièrement d'associer ce superbe vin d'auteur et de terroir avec de la gastronomie japonaise, en particulier ses poissons fumés et grillés (yakimono). Extase garantie !

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre La Côte - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, dense.

Nez : Frais et sophistiqué : rhododendron, eucalyptus, thé vert. Algue nori. Poire, prune. Citron confit, ananas, mangue. Poudre de riz. Notes fumées et poivrées.

Bouche : Dense, pure et très fruitée (reine-claude, poire, ananas). Superbe matière première, très authentique et équilibrée. Enorme persistance, équilibre acide/amer/alcool parfait!

Accords mets-vins : Cuisine japonaise : poissons et fruits de mer fumés et grillés. Crustacés ou poissons cuits au bleu. Accompagnés d'une purée de céleri.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure) ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée, principes biologiques