

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2018



La famille Boulay a la chance d'exploiter une superbe parcelle de plus d'un hectare et demi située sur l'un des meilleurs terroirs sancerrois, le fameux Monts Damnés et ses pentes vertigineuses. Ici, la vigne âgée d'une quarantaine d'années bénéficie d'une belle exposition solaire, plein Sud, et s'immisce en profondeur dans un sous-sol riche en marnes kimméridgiennes, rappelant le terroir chablisien.

De là découle bien sûr cet équilibre parfait entre un fruit succulent, généreux et une fraîcheur minérale et iodée tout droit venue du sol. Comme toujours avec Gérard Boulay, il n'y a pas de place pour les artifices : les sols sont régulièrement labourés, aucun intrant chimique ne vient dénaturer le milieu naturel, la vendange est manuelle et le tri est sévère si besoin. Ce ne fut pas nécessaire en 2018, l'état sanitaire du raisin se révélant proche de la perfection !

Viennent ensuite le temps d'une vinification et d'un élevage en fûts de plusieurs vins (pas de fût neuf pour les blancs au domaine !), avant de repasser quelques mois en cuve pour que le vin finisse de s'équilibrer et de digérer l'influence du bois. N'oublions pas que pour Gérard Boulay, c'est avant tout le fruit et le terroir qui doivent s'exprimer !

Sur ce splendide millésime 2018, lumineux et concentré, Gérard signe un Monts Damnés majestueux, qui marie parfaitement l'effet millésime, avec un fruit particulièrement éclatant et savoureux, et l'influence du sol, apportant ici une verticalité exemplaire et une superbe percussion minérale, au nez comme en bouche. On adore ces arômes francs qui s'entremêlent, entre pomme Granny, abricot frais, mangue, citron, mandarine mais aussi l'amande, la craie, les herbes fraîches (entre cerfeuil et fenouil) et une touche mentholée évoquant l'eucalyptus... L'équilibre entre sensation de plénitude et intense fraîcheur nous emmène déjà très loin.

Nul doute que ce grand Sancerre, qui s'étire sur une magnifique finale aux accents salins et réglissés, ne va cesser de se bonifier dans les prochaines années, porté par sa minéralité vibrante : déjà expressif aujourd'hui, nous vous recommandons d'en oublier quelques bouteilles en cave pour 5 ou 10 ans, vous ne serez pas déçus !

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : Sophistiqué : pomme Granny, abricot frais, mangue, citron, mandarine mais aussi l'amande, la craie, les herbes fraîches (entre cerfeuil et fenouil), une touche mentholée évoquant l'eucalyptus, une autre légèrement iodée.

Bouche : A la fois plein et vertical, bel équilibre entre sa trame acide, tonique, et la plénitude d'un fruit bien mûr. Vibration minérale et sensation de fraîcheur. Salivant et persistant, sur de très beaux amers (agrumes, amande).

Accords mets-vins : Poissons fumés. Carpaccio de bar ou de daurade. Homard ou poisson noble juste rôti. Chèvre frais. Plus tard, des ris de veau rôtis et asperges vertes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2021 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée, principes biologiques