

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2020



Ce Sancerre « Tradition », subtil et complexe, délicieusement savoureux et franchement excitant, nous montre à quel point les Boulay père et fils sont perfectionnistes, toujours en quête de qualité et de pureté d'expression des terroirs.

Alors que beaucoup de vigneron sancerrois se contentent trop souvent, pour leur vin d'entrée de gamme, d'une expression fruitée et variétale du sauvignon, ici, la cuvée Tradition porte haut les couleurs des terroirs de Chavignol. Elle assemble non seulement des raisins de différentes parcelles de caillottes, plus ou moins argileuses, mais aussi la production des jeunes vignes plantées sur les terroirs « stars » du Clos de Beaujeu ou des Monts Damnés. La grande majorité des raisins est donc issue de vignes situées sur les coteaux, et non, comme c'est encore trop souvent le cas chez d'autres, des plaines, aux sols plus fertiles et productifs, mais bien moins intéressants en terme d'identité.

L'ensemble des vignes bénéficie bien sûr des mêmes méthodes culturales respectueuses de l'environnement et solidement ancrées dans les traditions ancestrales perpétuées par la famille Boulay, une des plus anciennes lignées vigneronnes à Chavignol : travail des sols, enherbement, apports organiques uniquement, limitations des rendements... Après une fermentation naturelle, la cuvée Tradition est ensuite élevée en cuves pendant 9 mois sur lies.

Aujourd'hui, ce Sancerre de haute volée éblouit par sa subtile complexité aromatique, très loin de toute expression variétale, et la sensation de fraîcheur qu'il procure. Dès le premier nez, l'expression du sol se manifeste sur des évocations de graviers mouillés. Rapidement, on plonge dans une ambiance chlorophyllienne autour des fleurs blanches, du persil plat et des herbes hautes encore humides de la rosée du matin. Les agrumes s'expriment d'abord avec retenue, sur des notes de citron jaune et de pamplemousse.

Plus le vin s'aère, plus il semble traversé d'une dimension saline : on se rapproche de l'océan et de ses embruns, les notes iodées s'affirment, on pense désormais à des coquillages juste sortis de la mer. Plus il s'ouvre, plus le bouquet gagne en densité et en maturité : le fruit se montre de plus en plus expressif et charmeur, autour de la pomme Boskoop, de la poire Passe-Crassane, des prunes. Puis de la pêche blanche et de l'abricot, mâtinés d'une délicate touche miellée. Tout au long de la dégustation, il flotte au-dessus du verre une sensation de pureté évoquant l'air de la montagne. Quelle classe !

On retrouve en bouche équilibre et complexité : la douceur et la densité

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fruitées du millésime s'expriment sur des saveurs gourmandes de fruits blancs miellés, d'abricot, de kiwi et de fruit de la passion. Le sol est omniprésent, dans un registre épicé : on pense désormais au poivre Sichuan ou au piment d'Espelette. Un sol qui apporte au vin cette colonne vertébrale bien plus effilée, tendue que l'entame charnue ne le laissait présager. On finit sur une touche stimulante d'écorce d'agrumes, entre orange sanguine et citron vert. La persistance est impressionnante à ce niveau.

Ce magnifique Sancerre Tradition accompagnera avec bonheur un tartare de bar ou de daurade au cerfeuil et aux agrumes, ou un dos de cabillaud rôti et sa mousseline de pomme de terre et céleri. Ajoutons que ce Sancerre possède tous les atouts pour s'exprimer avec panache sur les 7 ou 8 prochaines années.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Tradition - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet vert, brillante

Nez : Frais et subtil : graviers mouillés, fleurs blanches, herbes hautes humides, persil plat, citron jaune, pamplemousse.

Embruns iodés, coquillages. Pomme Boskoop, poire Passe-Crassane, prunes jaunes et vertes. Pêche blanche et de abricot miellés.

Bouche : Gourmande, entame sur la douceur et la densité du fruit (fruits blancs miellés, abricot, kiwi et fruit de la passion). Une dimension épicée venue du sol (poivre Sichuan, piment d'Espelette), finale tendue, soutenue par des notes d'écorces d'agrumes

Accords mets-vins : Idéal avec un plateau de fruits de mer, un tartare de bar ou de daurade au cerfeuil et agrumes, ou un dos de cabillaud rôti et sa mousseline de pomme de terre et céleri.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques