Domaine Gérard Boulay - Magnum Sancerre La Côte - 2015

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, pendant 1 an, puis un nouveau passage en cuve, ce Sancerre La Côte déploie une matière particulièrement vibrante. Le vin est droit et puissant, 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.

Eucalyptus, thé vert, algue nori, poudre de riz, poivre blanc… c’est un festival d’arômes qui se combinent avec beaucoup de naturel et d’élégance. Cette fois encore, le fruit est juste parfait : ni trop mûr, ni trop vert, il offre un superbe équilibre autour de la poire, de la reine-claude. La finale, incroyablement persistante, toujours fraîche et épicée, excite les papilles pendant un long moment.

Nous vous recommandons tout particulièrement d’associer ce superbe vin d’auteur avec de la gastronomie japonaise, en particulier ses poissons fumés et grillés (yakimono). Extase garantie !

Rareté : quantité limitée à 1 magnum par client

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Magnum Sancerre La Côte - 2015

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, dense.

Nez : Frais et végétal : rhododendron, eucalyptus, thé vert. Notes iodées d'algue nori. Poire pochée. Poudre de riz. Notes fumées et poivrées.

Bouche : Jaillissante, pure et très fruitée (reine-claude, poire). 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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération recommandée

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques