

Domaine Gérard Boulay - Magnum Sancerre La Côte - 2014



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 profonde. Au nez, on sent tout de suite une belle fraîcheur caractérisée par des notes d'agrumes (zeste de citron et orange sanguine) et de groseilles à maquereau mais aussi quelques notes d'herbes coupées. Passée cette première impression, les épices jaillissent, poivres en tête, ainsi qu'un fruit blanc plus plus charnu. De fines notes miellées viennent compléter le tableau. La minéralité est là dans un registre de pierre à fusil et de caillou mouillé.

Le confort de bouche de l'entame est superbe. Elle se montre dense, profonde et structurée avec un bel équilibre entre chair savoureuse des fruits blancs (poire), épices et fraîcheur et tonicité d'un zeste de citron confit. Le sol est présent à tous les instants apportant une salinité salivante. Un vin complexe, de grande classe, qui a encore de bien belles années devant lui.

Rareté : quantité limitée à 1 magnum par client

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Magnum Sancerre La Côte - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, dense.

Nez : Fraîcheur, tonicité et minéralité :
zeste d'agrumes, herbes fines coupées et
pierre à fusil

Bouche : Structurée et complexe :
matière profonde autour d'un fruit blanc
(poire), réhaussé par un zeste de citron
confit. Salinité omniprésente.

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 2025/2028

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