Domaine Gérard Boulay - Sancerre La Côte - 2021

Cette cuvée 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 de terres blanches, très peu profond, reposant sur les fameuses marnes kimméridgiennes.

Les vignes d’une bonne vingtaine d’années expriment aujourd'hui avec intensité et beaucoup de fraîcheur l’essence minérale de ce terroir calcaire. Ici, l’équilibre entre l’éclat généreux et rayonnant du fruit, la tonicité jaillissante des agrumes à l’acidité expressive, et l’imprégnation saline, épicée est prodigieux.

Après un élevage en fûts de plusieurs vins puis un nouveau passage en cuve, ce Sancerre La Côte 2021 s’ouvre dans un registre résolument frais et tonique. Il nous plonge d’emblée au cœur de la roche humide, dans des paysages karstiques de rivières souterraines. Une fois revenu à l’air libre, on traverse des prairies verdoyantes et des parterres de petites fleurs blanches encore mouillées par la rosée du matin. On sent aussi les nénuphars en fleurs, les jonquilles et les tulipes à peine écloses. Au fil de l’aération, l’éclat du fruit s’affirme, d’abord discret, puis plus jaillissant, autour de la poire Williams et de la nectarine blanche. Quelques notes de mandarine et de citron jaune annoncent une belle acidité juteuse et expressive, tandis que des nuances de lait froid et de miel d’acacia apportent une touche gourmande. Les équilibres sont plus que prometteurs.

Très juteuse, tonique et chargée d’agrumes, entre citron, orange et pamplemousse, la bouche délivre le message du fruit et du sol dans un registre résolument énergique et épicée : les pommes et le fruit de la passion semblent infusés dans un bain de gingembre, de poivre noir, de bâton de réglisse et de piment d’Espelette. La sapidité de la finale, droite, longue, portée par le retour des agrumes, emballe tous nos capteurs. Quelle précision ! Quel élan !

Bien sûr, le vin est très jeune et gagnera à être attendu au minimum 3 ans en cave. Vous découvrirez alors un pur bijou d’énergie fruitée et d’intensité minérale. Il vous régalera avec des poissons fumés et grillés à la japonaise (yakimono). Mais aussi un tourteau-mayonnaise, des couteaux persillés ou encore un tartare de bar aux baies roses. Grand vin !

Attention, dernières bouteilles disponibles du millésime 2021

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre La Côte - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Frais et complexe : roche humide et rivières souterraines, prairies verdoyantes et parterres de petites fleurs blanches mouillées par la rosée, poire Williams et nectarine blanche, mandarine et citron jaune, lait froid, miel d'acacia

Bouche : Juteuse, tonique et chargée d'agrumes, entre citrons, orange et pamplemousse. Intense présence du sol : pommes et fruit de la passion sont infusés dans un bain de gingembre, de poivre noir, de bâton de réglisse et de piment d'Espelette. Finale sapide

Accords mets-vins : Des poissons fumés et grillés à la Japonaise (yakimono), un tourteau-mayonnaise, des couteaux persillés ou encore un tartare de bar aux baies roses.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques