

Domaine Gérard Boulay - Sancerre La Côte - 2022



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.

Si les vignes sont encore assez jeunes (une bonne vingtaine d'années tout de même), elles expriment aujourd'hui avec une intensité incroyable l'essence minérale verticale, saline et vibratoire, de ce terroir calcaire. Ici, l'équilibre entre l'éclat généreux et rayonnant du fruit, la tonicité jaillissante des agrumes et cette dimension résolument salée, évoquant l'eau pure et fraîche de l'océan, est prodigieux.

Après un élevage en fûts de plusieurs vins puis un nouveau passage en cuve, ce Sancerre La Côte 2022 se présente aujourd'hui dans un registre résolument vertical et effilé, comme si la pointe d'un diamant s'enfonçait au cœur d'une roche tendre, à la blancheur diaphane, immaculée. On pénètre dans une cathédrale de calcaire, un palais aux murs frais d'un blanc éclatant. On pense aussi à ces merveilles souterraines que l'on rencontre dans les paysages karstiques, entre grotte monumentale et rivière cristalline.

On perçoit rapidement la maturité absolument parfaite du fruit : on se régale, au nez comme en bouche, de fruits blancs juteux et expressifs, d'agrumes énergiques, autour du citron vert, du citron yuzu et de l'orange. La matière, fuselée, est en perpétuel mouvement. Elle excite nos papilles, déposant des saveurs relevées de graine de coriandre, de verveine, de poivre blanc, de sel de céleri et même de wasabi. Quel souffle ! La longueur en bouche est impressionnante : le vin s'étire autour d'une trame saline hyper-salivante. Cette empreinte des calcaires nous laisse avec l'impression de lécher un bâton de craie qui aurait séjourné dans l'eau de mer.

S'il est évident que ce Sancerre La Côte possède un énorme potentiel de garde, la qualité exceptionnelle de ses équilibres nous invite presque à en déguster une bouteille dans sa jeunesse. Dans ce cas, optez pour un carpaccio de bar ou de noix de Saint-Jacques à la coriandre et aux baies roses. Plus tard, on pense à un bar ou une daurade royale, grillé ou cuit en croûte de sel, mais aussi à des yakimono japonais. À moins que vous n'optiez pour des langoustines flambées.

Plaisir garanti.

Domaine Gérard Boulay - Sancerre La Côte - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Frais et minéral : poussière de craie, paysage karstique, entre grotte monumentale et rivières cristallines. Fruits blancs juteux et expressifs, pêche, agrumes énergiques, autour du citron vert, du citron yuzu et de l'orange.

Bouche : Fuselée et chargée d'agrumes, entre citrons et orange. Saveurs relevées de graine de coriandre, de verveine, de poivre blanc, de sel de céleri et même de wasabi. Une finale saline hyper-salivante.

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de bar ou de noix de Saint-Jacques à la coriandre et aux baies roses. Plus tard, on pense à un bar ou une daurade royale, grillé ou cuit en croûte de sel, mais aussi à des yakimono japonais, ou encore des langoustines flambées.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques