Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2022

La famille Boulay a la chance d’exploiter une superbe parcelle de plus d’un hectare et demi située sur l’un des meilleurs terroirs sancerrois, les fameux "Monts Damnés" et ses pentes vertigineuses. Ici, la vigne âgée d’une cinquantaine d’années bénéficie d’une belle exposition solaire, plein Sud, et s’immisce en profondeur dans un sous-sol riche en marnes kimméridgiennes, rappelant le terroir chablisien.

De là découle bien sûr cet équilibre parfait entre un fruit succulent, généreux et une empreinte minérale intense et fraîche, avec ses accents iodés si caractéristiques. Comme toujours avec Gérard Boulay, il n’y a pas de place pour les artifices : les sols sont régulièrement labourés, aucun intrant chimique ne vient dénaturer le milieu naturel, la vendange est manuelle et le tri est sévère si besoin. Ce ne fut pas nécessaire en 2022 : les raisins récoltés entre les derniers jours du mois d’août et les premiers de septembre affichaient un état sanitaire et des équilibres juste parfaits !

Viennent ensuite le temps d’une vinification et d’un élevage en fûts de plusieurs vins (pas de bois neuf pour les blancs au domaine), avant de repasser quelques mois en cuve pour que le vin finisse de s’équilibrer et de digérer l’infime influence du bois. N’oublions pas que pour Gérard Boulay, c’est avant tout le fruit et le terroir qui doivent s’exprimer.

À ce stade, ce splendide Sancerre Monts Damnés, clairement taillé pour la garde, est encore un peu sur la réserve : il a la timidité du jeune enfant prodige qui découvrirait le monde. Mais déjà, on perçoit sa noblesse de constitution et sa classe qui augurent un avenir radieux. Le premier nez, délicat, raffiné, nous plonge dans un paysage lumineux, aéré et serein évoquant une plage Normande, bordée de falaise de craie, par une mer calme. Une brise saline légère s’élève du verre, accompagnée de quelques notes iodées de coquilles d’huîtres. Progressivement, les fruits blancs frais déploient leurs arômes, empreints d’une délicate note poivrée. On pense à la pomme, à la poire et à la pêche blanche. Puis viennent les notes de citron et de pamplemousse, toutes aussi subtiles, aériennes, relevées de notes de cardamome, de baie de genièvre et de gingembre. Sur ce millésime pourtant solaire, c’est bien la sensation de fraîcheur qui domine les débats.

Au fil de l’aération le vin se fait de plus en plus loquace, surtout en bouche : le jus ample et tonique interprète une partition pleine d’énergie. Les agrumes sont maintenant au premier plan, évoquant la pulpe du citron vert, la marmelade d’oranges et de citrons. Les saveurs de confiture d’abricots ou de poires sont traversées d’intenses notes de poivre noir, de bâton de réglisse mais aussi de fenouil et de livèche. Le mariage de la densité et de l’énergie est juste parfait. Sûr de ses équilibres, ce Sancerre

Monts Damnés offre une allonge et une percussion rocheuse déjà impressionnantes.

Voici une très grande bouteille qui illuminera, après 8 à 10 ans de cave à l’idéal, un homard Thermidor, des langoustines snackées aux girolles ou une cassolette gratinée aux noix de Saint-Jacques.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Monts Damnés - 2022

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline, reflet vert

Nez : Fin et frais : marin (craie, notes iodées de coquilles d'huîtres). Fruits blancs frais (pomme, poire et pêche blanche). Notes de citron, de pamplemousse, cardamome, baie de genièvre et gingembre. Quelques herbes fines anisées

Bouche : Ample et tonique : agrumes (pulpe du citron vert, marmelade d'oranges et de citrons). Les saveurs suaves de confiture d'abricots, de poires sont traversées de notes de poivre noir, de bâton de réglisse mais aussi de fenouil et de livèche. Très longue

Accords mets-vins : Une très grande bouteille qui illuminera, après 8 à 10 ans de cave à l'idéal, un homard Thermidor, des langoustines snackées aux girolles ou une cassolette gratinée aux noix de Saint-Jacques.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques