Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2022

La famille Boulay a la chance d'exploiter sur plus d'un hectare un des plus beaux terroirs du village, le Clos de Beaujeu. Ce lieu-dit aux sols si typiques de marnes kimméridgiennes était déjà fort réputé durant le Haut Moyen-Age où il fut précisément délimité par les moines de Beaujeu, pour le compte des chanoines de la cathédrale Saint-Etienne de Bourges. Autre fait remarquable, le coteau du Clos de Beaujeu fut longtemps un des rares terroirs à produire exclusivement du vin blanc dans le Sancerrois. On l'a souvent oublié mais, jusqu'à la crise phylloxérique, l'immense majorité de ce vignoble était plantée de cépages rouges, pinot noir en tête...

Cette parcelle d'un peu plus d'un hectare, dans l'excellent secteur du Cul de Beaujeu, affiche une pente vertigineuse de plus de 60 % par endroit. Elle repose sur un sous-sol de marnes riches en coquilles d'huîtres fossilisées, et bénéficie d'une excellente exposition au Sud-Est. Autre bonne nouvelle pour l'avenir, les Boulay ont récupéré l'an dernier une seconde parcelle située à l'autre extrémité du Clos de Beaujeu : la promesse d'une cuvée encore plus complexe et remarquable.

Ici, toutes les conditions sont réunies pour que les vignes, de plus d'une cinquantaine d'années d'âge moyen, nous livrent un sancerre de grande classe, puissant et intensément minéral. Elles sont profondément enracinées dans les marnes argileuses, des conditions qui les protègent des périodes de sécheresse et de forte chaleur, de plus en plus fréquentes dans la région.

S'il offre la sensation d'une intense caresse maritime portant quelques notes iodées, le nez reste d'une remarquable délicatesse. De maritime à lacustre, vous naviguez entre embruns salés et fleurs d'eau. On pense ensuite à des cosses de haricots frais mais également au cerfeuil anisé, au persil et à de douces effluves de glycine. Progressivement, les agrumes viennent à votre rencontre, subtils, fringants, évoquant le zeste de citron vert et le pamplemousse rose. Ils précèdent de succulentes notes de nectarine, de poire et de melon d'Espagne. Enfin, la douceur du miellat et l'énergie du cédrat finissent par effectuer quelques pas de deux, au-dessus du verre agité. Le jus respire la franchise, le dynamisme et la pureté.

Ici point d'affèterie, encore moins d'effet de manche, ce sancerre svelte et persistant délivre en bouche une partition d'une intégrité rare. Tout en sobriété et retenue aujourd'hui, mais plein de potentiel, il ravit les sens avec ses notes fringantes de citron jaune, de mirabelle – une once plus acidulée - et de pomme. Le milieu de bouche révèle une texture plus charnue et charriant de délicates notes miellées. La finale, salivante à souhait, laisse sur le palais quelques parfums délicats mais toniques de

gingembre et la sensation d’éclats de gros sels. C’est à la fois cristallin, désaltérant et magnifiquement sapide.

Comment ne pas recommander ce Clos de Beaujeu, salin, tendu et vibrant, sur un crottin de Chavignol? Après quelques années de cave, il s’accordera à merveille avec un bar en croûte de sel et son beurre aux salicornes, une aumônière de noix de Saint Jacques. Ou encore, des ris de veau braisés servis sur une crème d’asperges vertes.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2022

Dégustation et accords

Robe : Jaune citron clair, léger reflet vert

Nez : Délicat, marin et frais : notes iodées (embruns salés, fleurs d'eau). Cosses de haricots frais, cerfeuil anisé, persil, glycine. Agrumes subtils (citron vert, pamplemousse rose). Notes de nectarine, de poire et de melon d'Espagne. Miellat et cédrat.

Bouche : Cristallin, désaltérant et sapide : notes de citron jaune, mirabelle et de pomme. Un milieu de bouche plus charnu charriant de délicates notes miellées. Une finale salivante, délicate mais tonique (gingembre et la sensation d'éclat de gros sels).

Accords mets-vins : Jeune, sur un crottin de chavignol. Plus vieux, il s'accordera à merveille avec un bar en croûte de sel et son beurre aux salicornes, une aumônière de noix de Saint Jacques. Ou encore, des ris de veau braisés servis sur une crème d'asperges vertes.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques