Vincent Gaudry - Sancerre Constellation du Scorpion - 2022

Vincent croit profondément aux interactions et aux énergies qui nous échappent, celles qui régissent le monde des astres, des galaxies lointaines et autres trous noirs. Féru d'astrologie, il décide de baptiser ainsi cette cuvée (il est lui-même du signe du scorpion) pour le dynamisme et l'énergie que l'on prête souvent à ce signe du Zodiaque. Une énergie, une intensité, une vibration ascensionnelle très identitaires des grands sancerres de silex.

Cette cuvée parcellaire provient du lieu-dit « Les Bouloises » à Saint-Satur, sur une pente exposée au sud-ouest. La vigne, d'une quarantaine d'années, s'appuie sur un substrat constitué d'un mélange de silex avec de l'argile siliceuse assez sablonneuse. L'influence des silex, qui donnent cette tension stimulante typique, combinée à l'identité de ce millésime 2022 plutôt précoce et solaire ont donné un raisin superbe dans ses équilibres, à la fois concentré, expressif et tonique.

Autant de qualités du fruit que Vincent veille à préserver au travers d'une vinification sur levures indigènes, très peu interventionniste et d'un élevage en cuves tronconiques en bois. Le jus s'affine ainsi pendant une bonne année, au minimum : mais ici, point de recette toute faite ni de règle intangible. Vincent écoute et observe son vin, jusqu'à ce qu'il estime qu'il soit prêt à vivre sa vie, à trouver sa propre voie, que « l'enfant soit prêt à courir », pour reprendre ses mots. Ce n'est qu'à ce moment-là qu'il le met en bouteille et envisage de lui ouvrir les portes sur le vaste monde.

Le premier nez est marqué par des notes dynamisantes d'agrumes et de citron confit mâtinées d'expressions plus meringuées. Vient ensuite une dimension plus florale, plutôt sensuelle, autour du mimosa, de la violette et de la fleur de sureau. L'atmosphère est joliment rafraîchie par des effluves de fenouil, de poivre et de gingembre. Le fruit, mûr et expressif, se déploie tranquillement sur des évocations de tarte tatin, de poire pochée, de pêche finement beurrée. La crème fraiche s'invite dans ce beau concert olfactif. Le dernier rideau s'ouvre enfin sur des notes délicatement fumées de pierres chaudes, de silex frotté. C'est d'une richesse et d'une amplitude impressionnante.

On retrouve en bouche des expressions empyreumatiques de fumée et d'âtre tiède. Le cœur de bouche, d'une belle densité, invite une poire juteuse enrobée de quelques notes beurrées. Le jus épais mais parfaitement gainé finit par laisser poindre des notes plus acidulées de citron vert et même une touche de rhubarbe. L'équilibre entre profondeur et tension est déjà parfait. La finale nous épate par son dynamisme, par ce mouvement en avant qu'elle semble vouloir imprimer au corps tout entier.

S’il est clairement taillé pour la garde, ce Sancerre Constellation du Scorpion est déjà suffisamment expressif pour être apprécié, dans sa jeunesse, sur des huîtres de pleine mer, un carpaccio de Saint-Jacques au citron vert ou des langoustines snackées. Plus tard, on pourra jouer la carte d’une cuisine crémeuse et délicatement épicée : on pense tajine de poissons, blanquette de lotte au safran, mais aussi des filets de poulet panés à la pistache et au citron confit. Un très beau vin de gastronomie, ample et intense.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Vincent Gaudry - Sancerre Constellation du Scorpion - 2022

Dégustation et accords

Nez : Riche et ample : agrumes, citron confit, expressions meringuées, mimosa, violette, fleur de sureau, fenouil, poivre, gingembre, tarte tatin, poire pochée, pêche finement beurrée, crème fraiche, pierres chaudes, silex frotté.

Bouche : Notes de fumées et d'âtre tiède, belle densité, poire juteuse enrobée de quelques notes beurrées, jus épais mais gainé, notes plus acidulées (citron vert, rhubarbe), parfait équilibre entre profondeur et tension. Finale dynamique et en mouvement.

Accords mets-vins : Jeune, sur des huîtres de pleine mer, un carpaccio de Saint-Jacques au citron vert ou des langoustines snackées. Plus tard, un tajine de poissons, blanquette de lotte au safran, mais aussi des filets de poulet panés à la pistache et au citron confit.

Conseils de service

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2022

Type : Vin blanc sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique