# Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2016

La famille Boulay dispose à Chavignol d'un des plus beaux terroirs du village, le Clos de Beaujeu.

Cette parcelle d'un peu plus d'un hectare, dans le secteur du Cul de Beaujeu, affiche une pente vertigineuse de plus de 60%. Elle repose sur un sous-sol de marnes kimméridgiennes, riches en coquilles d'huîtres fossilisées, et bénéficie d'une parfaite exposition au Levant (Est et Sud-Est). Les conditions sont parfaites pour que les vignes, d'une cinquantaine d'années d'âge moyen, nous livrent un sancerre de grande classe.

Mission parfaitement accomplie pour Gérard Boulay : avec ce Clos de Beaujeu, le vigneron nous livre un vin particulièrement distingué, fin et ciselé. Et surtout, un vin qui exprime à merveille vérité du sol, vérité de la plante et vérité du fruit.

En bouche, le vin est délicieusement pur, comme une eau de source. Sur ce millésime 2016, il développe en bouche une matière dense, avec de la mâche. Puis il s'affine et s'étire avec netteté et précision, incroyablement persistant, convoquant de beaux fruits et une touche de pamplemousse, des saveurs épicées et une finale tendue et saline. Particulièrement salivant, nous avons à faire avec ce Clos de Beaujeu à un très beau vin de gastronomie.

Quant à sa capacité de garde, elle est d'ores et déjà évidente : l'équilibre actuel et la superbe tension minérale nous font dire que cette bouteille vous surprendra par sa complexité et sa classe d'ici une bonne dizaine d'années ! Si vous pouvez en oublier quelques bouteilles, n'hésitez pas !

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Gérard Boulay - Sancerre Clos de Beaujeu - 2016

## Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très sophistiqué. Lys, miel, nougat, poire, coing, pamplemousse, cerfeuil, poivre gris. Aérien et raffiné, derrière la fleur et le fruit, la roche est bien là.

Bouche : Belle densité, de la mâche. Droiture et précision. Poire, goyave. La fin de bouche, très longue, se fait saline et épicée, presque pimentée.

Accords mets-vins : Produits de la mer grillés ou rôtis : lotte au piment d'espelette, brochettes de gambas, bar en croûte de sel, saint-jacques rôties au cerfeuil.

## Conseils de service

À consommer :
Entre 2018 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide recommandée

## Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques