

SANCERRE 2022

« MELODIE DE VIELLES VIGNES »

Vincent Gaudry



Situation : A quelques kilomètres en aval de Pouilly-Fumé, sur la rive gauche de la Loire, Sancerre se perche sur un piton haut de 306 mètres, toisant d'un coté les hauts plateaux de la Loire et de l'autre la vague déferlante des collines. Cette cité médiévale est à la tête d'un vignoble de 2356 hectares. Installée dans le petit village sancerrois de Sury en Vaux, à

quelques kilomètres de Sancerre, cette petite exploitation travaille 8 hectares de vignes dont 90% en sauvignon et 10% en pinot noir.

Conduit en Agriculture Biologique et Biodynamique par le trublion Vincent Gaudry, le domaine propose des vins d'une finesse et d'un équilibre remarquable.

Encépagement : Sauvignon 100 %

Terroir : Argilo calcaire

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 3 à 6 ans.

Observations : La cuvée est élaborée à partir de vignes de 50 ans et plus, qui ont eu le temps de s'immiscer en profondeur dans ce splendide terroir kimméridgien. Le travail des sols, l'enherbement naturel, le tri méticuleux du raisin, tout concourt ici à produire un vin ciselé, exprimant avec force et finesse les qualités du terroir. L'élevage en fûts et cuves, de 8 à 10 mois sur lies complète le tableau.

Le résultat est d'une densité incroyable, et donne un sancerre incontestablement taillé pour la garde et la grande gastronomie... maritime ! Le nez vibre sur des notes iodées et fumées. Le fruit est bien là, autour des agrumes et des fruits exotiques. Nous sommes convaincus que la tension et la densité du vin en bouche nous réservent une magnifique évolution.



Quelques accords : Turbot rôti, Tartare de Tourteau, Langouste à la créole...