

SANCERRE BLANC 2018

« CONSTELLATION DU SCORPION »

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 côté 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. Cette cuvée « Constellation du Scorpion », issue d'un terroir de silex, en est l'exemple parfait.

Encépagement : Sauvignon 100 %.

Terroir : Argiles à silex

Température de Service : 11°C. Passage en carafe recommandé

Potentiel de Garde : 2020-2022

Observations : Elevée en fût de chêne pendant 12 mois, cette cuvée se révèle complexe, d'un équilibre fraîcheur/gras parfaitement maîtrisé, sur des notes de fruits blancs, d'agrumes et de pâte de coing. Elle évoque des étals printaniers d'asperges vertes et d'artichauts. La bouche est racée, vibrante avec une pointe d'amertume nécessaire et une persistance remarquable.

Quelques accords : Plateau de fruits de mer, Noix de St-Jacques, Filet de Barbu à la plancha, Crottin de Chavignol...

