

SANCERRE BLANC

« LE TOURNEBRIDE » 2020

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 « Le Tournebride », assemblée à partir de 3 terroirs distincts, en est l'exemple parfait.

Encépagement : Sauvignon 100 %.

Terroir : Argilo calcaire, silex et Caillotes.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2 à 5 ans.

Observations : Le nez est chaleureusement fumé et acidulé, à la minéralité affirmée. La bouche suit la trame dévoilée par le nez : Généreuse, fumée et développant une aromatique d'agrumes de bel aloi. La finale offre beaucoup d'énergie, sur un fruité révélant une persistance retenue mais fortement prometteuse.

Quelques accords : Cabillaud rôti aux herbes et à la moutarde, Velouté de potiron aux Ecrevisses, Poulet au sancerre Blanc...

