

# SANCERRE 2023

## « 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.

**Encépagement :** 100% Sauvignon

**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. Au nez, il offre une belle finesse avec des arômes d'agrumes, de poire, de fruits blancs et de sauge, accompagnés de délicates notes épicées de poivre blanc et d'une minéralité évoquant le silex. En bouche, l'attaque est ample et soyeuse, rapidement équilibrée par une fraîche acidité qui apporte de la tension et de la vivacité. Les saveurs fruitées se mêlent harmonieusement aux notes minérales, offrant une belle profondeur et une grande précision. La finale est longue, saline et persistante, laissant une agréable sensation de fraîcheur.



**Quelques accords :** Risotto aux asperges verte, Tartare de langoustine aux agrumes, Homard au beurre citronné...