

VAL DE LOIRE

« GAUDRY'OLLE » 2025

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 : Sauvignon 100 %

Terroir : Caillotte (Argilo calcaire) ;
Jeunes Vignes sur la commune de Crézancy-en-Sancerre.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse des arômes

Observations : Nez discret de prime abord puis, après aération, le fruit s'exprime, hésitant entre les agrumes puis l'aspect pierre chaude en fond de nez. Bouche enjouée présentant une matière charnue. Le milieu de bouche au toucher crémeux dévoile une aromatique discrète à ce stade. L'ensemble s'offre confortable et réclame un peu de patience pour offrir toute sa plénitude. Le style de ce vin traduit bien l'identité du lieu (sol argilo-calcaire), la verve du cépage sauvignon et la fougue de sa jeunesse.

Quelques accords : Asperges de Tigy au saumon fumé, Cassoulet de la mer...

