

Club toulousain In Vino Veritas
Découverte du Domaine Pierre Boullay à Chavignol.
Mardi 5 mai 2009

La dégustation, offerte par Gérard Boullay, est commentée par Laurent Gibet.

Photos : Philippe Ricard. Mise en page : Christian Declume

Quelques commentaires de contexte :

Pierre Boullay est le cousin de Gérard Boullay.

Pression atmosphérique : 1025 hpa - beau temps - vent nul - 7/8ème de lune montante - sensations de dégustation : très bonnes.

Nombre de dégustateurs : 10

Aération de 5 heures pour toutes les bouteilles (prélèvement d'un verre puis rebouchées en position verticale)

Elles ont été servies sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - MF : Maxime France - EG : Eddy Gautier.



1. Sancerre : Pierre Boullay 1998 - 12,5°

(100% Sauvignon, assemblage de Monts Damnés, Grande Côte, Culs de Beaujeu)

DS(14) - PC(?) - LG(13,5) - PR(14) - MS14 - MF(14) - EG(14). Note moyenne : (13,9)

Robe brillante, très discrète, la plus pâle de toutes.

Entrée en matière sur des fleurs de pommier, de la poire, du citron, du végétal (lierre ?, fougère ?), de la croûte de St-Nectaire. Olfaction dont l'éclat est déparé par une impression douteuse (pas immédiatement évidente pour tous) : quelque chose comme du liège, de l'iode (aspect marin) ou bien encore de l'eau croupie au fond d'un vase. Didier parle de rondeurs anisées.

On enchaîne en investiguant une matière assez légère, manquant de tonus, d'harmonie (un léger bourrelet de sucre résiduel, peu intégré), de pureté (ce soupçon interlope). Finale sur l'amertume de peau de pamplemousse.



2. Sancerre : Pierre Boullay 1997 - 12,5°

(100% Sauvignon, assemblage de Monts Damnés, Grande Côte, Culs de Beaujeu)

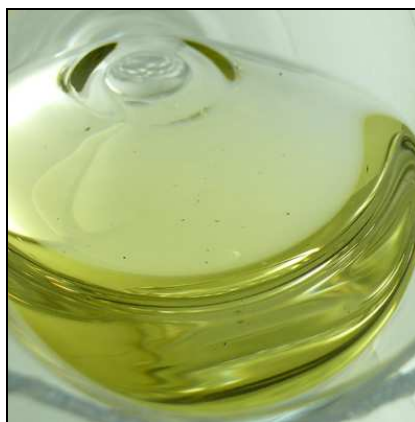
DS15,5 - PC(15,5) - LG(14,5) - PR(15) - MS15,5 - MF(14,5) - EG14,5. Note moyenne : 15

Robe nettement plus dorée.

Nez oxydatif alignant des odeurs de pomme cuite, de coing, de zeste, de cédrat, de raisin de Corinthe, de marc, de pomme verte : très chenin ligérien.

Bouche capiteuse, un peu amère, de belle densité.

Belle matière idiosyncratique, dont les propriétés organoleptiques rappellent vraiment celles d'une Coulée de Serrant.



3. Sancerre : Pierre Boullay 1995 - 12,5°

(100% Sauvignon, assemblage de Monts Damnés, Grande Côte, Culs de Beaujeu)

DS16 - PC16/16,5 - LG15,5 - PR16 - MS16,5 - MF16 - EG16. Note moyenne : 16

Exhalaisons typées : croûte de fromage, lierre, agrumes.

Bouche riche, avec du fond, de l'équilibre. Une belle amertume vient parfaire la finale de ce vin subtilement salin, bien en place.

Un millésime s'exprimant bien à la manière d'un Chavignol.

Pour Philippe, un modèle de ces crus bénis de Chavignol : coquille d'huître, pierre à briquet, pralin, fraise des bois agrémentant une matière dense, minérale, typée.



4. Sancerre : Pierre Boullay 1994 - 12,5°

(100% Sauvignon, assemblage de Monts Damnés, Grande Côte, Culs de Beaujeu)

DS14,5 - PC(?) - LG14,5 - PR15 - MS13,5 - MF15 - EG14,5/15. Note moyenne : 14,5

Expression moins généreuse (plus indigente ?), comme voilée par le soufre. Beaucoup de citron, des inflexions de végétal et de pierre.

En bouche, ce millésime s'exprime de façon plus légère, plus "verte", dans une allure longiligne, monocorde, acide, austère. Une apparence qui peut rappeler un muscadet, avec les mêmes accents marins.

Pierre rapporte être rebuté, sur les 2 bouteilles ouvertes, par une matière certes conséquente mais peu nette (vendange pourrie, très soufrée).



5. Sancerre : Pierre Boullay 1992 - 12,5°

(100% Sauvignon, assemblage de Monts Damnés, Grande Côte, Culs de Beaujeu)

DS16,5/17 - PC16,5/17 - LG16,5/17 - PR16,5 - MS16,5 - MF16,5/17 - EG16,5. Note moyenne : 16,7

Belle robe brillante, d'un beau doré encore peu évolué malgré l'âge du vin.

Nez charmeur : minéral, fleuri, fruité (poire), melliflu.

Bouche de beau calibre, au port remarquable. Elle s'avère excellente, fine, riche mais fraîche, parfumée, avec beaucoup de saveurs. Encore juvénile, elle finit sur une amertume noble qui prolonge le plaisir.



6. Sancerre : Pierre Boullay 1995 - 12,5°

(100% Sauvignon, assemblage de Monts Damnés, Grande Côte, Culs de Beaujeu)

DS16 - PC16/16,5 - LG16 - PR16,5 - MS16,5 - MF16,5 - EG16. Note moyenne : 16,3

(Deuxième bouteille)

Il me semble que la robe est ici un peu moins dorée que celle de l'autre bouteille.

Notes de silex, de fruit, de végétal, de poisson fumé, de cire.

Je trouve ici un subtil supplément de vigueur (le tranchant de l'acidité et de la minéralité), de netteté, de persistance également. Finale légèrement saline, de nouveau.

Pour Philippe : quintessence de Chavignol, avec plus d'éclat aromatique que dans la première bouteille.



7. Sancerre : Pierre Boullay 1994 - 12,5°

(100% Sauvignon, assemblage de Monts Damnés, Grande Côte, Culs de Beaujeu)

DS14,5 - PC(?) - LG14 - PR15,5 - MS13,5 - MF15 - EG14,5. Note moyenne : 14,5

(Deuxième bouteille)

On note une forte ressemblance avec le premier flacon. Notes d'iode (de soufre ?), de miel, d'agrumes, de végétal, de roches.

Tonique, sévère (à l'excès ?), monobloc (un peu rustaud).



8. Sancerre : Pierre Boullay 1998 - 12,5°

(100% Sauvignon, assemblage de Monts Damnés, Grande Côte, Culs de Beaujeu)

(Deuxième bouteille)

Échantillon bouchonné.

Quelques commentaires rapides :

Philippe : un peu moins de finesse que dans la production de Gérard Boulay. Plus irrégulier, plus soufré, mais bien signé Chavignol. Matières très minérales. Grande persistance en bouche.

Didier : plutôt style Cotat pour des vins fermes, austères.

Laurent : moins de percussive que chez F. Cotat (on peut penser à la gamme de Pascal Cotat).
