

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2017



Les Chasseignes, nom de lieu-dit fréquent dans le sancerrois, désigne des parcelles installées sur les fameuses «caillottes», ces collines aux pentes douces, aux sols et sous-sols pierreux et totalement calcaires.

La cuvée Les Chasseignes provient de parcelles occupant des hauts de coteaux, à une altitude relativement élevée (270 mètres), au Nord-Est du village de Sury-en-Vaux. La fraîcheur relative du lieu-dit et l'exposition Est et Sud-Est se révèlent idéales pour favoriser ici une lente maturation du sauvignon.

Les vignes âgées entre 20 et 50 ans puisent en profondeur une minéralité crayeuse et stimulante qui rejaillit en bouche. La vinification et l'élevage pratiqués par Stéphane, moitié en cuve, moitié en fûts, respectent à merveille la finesse et l'identité du fruit.

Nous avons eu l'occasion de goûter ce Chasseignes 2017 une première fois en janvier dernier, puis de le déguster à nouveau, avec toute la gamme cette fois, un mois plus tard. A chaque fois, nous avons été franchement emballés par l'éclat et la gourmandise d'un fruit particulièrement charnu et nourrissant, couplés à une énergie et une vivacité exemplaires !

Au premier nez, ce Chasseignes se révèle d'une grande finesse, avec ses notes franches d'agrumes, citron vert en tête, et cette fraîcheur végétale qui porte des arômes de coriandre, d'eucalyptus, de thym très frais, de feuille de cassis. Une touche iodée, évoquant les algues, semble directement « remonter » du sous-sol calcaire. Comme souvent sur ce millésime 2017 irrésistiblement expressif, des arômes d'amande et de noisette annoncent les fins amers stimulants que l'on va retrouver dans la finale.

En bouche, on retrouve cette dimension presque jouissive d'un fruit pur et massif, parcouru de part en part par une tension saline stimulante ! On croque dans les fruits blancs et la pulpe d'agrumes, c'est franchement gourmand. Mais le vin n'en oublie pas, pour autant, de porter en lui l'empreinte du sol : les fins amers et la salinité qui se dégagent de la finale apporte une énergie franchement communicative !

A la fois précis et gourmand, ce Sancerre Chasseignes 2017 respecte à merveille le fruit et son terroir ! On peut même envisager de le boire jeune : il devrait vous ravir pour accompagner un bar en croûte de sel. Vivement recommandé !

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, léger reflet vert

Nez : Citron vert. Coriandre, eucalyptus, thym très frais, feuille de cassis. Craie. Une touche iodée, algues. Amande et noisette fraîche.

Bouche : Fruit pur et massif, sur les fruits blancs et la pulpe d'agrumes, parcouru de part en part par une tension saline si stimulante ! Finale très énergique, enlevée, portée par de fins amers.

Accords mets-vins : Poissons en papillote, raviolis aux crevettes, sushis. Huîtres. Plus tard, un bar en croûte de sel et son beurre blanc. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique