

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2017



Avec ce parcellaire, nous entrons dans l'univers des grands sancerres de « terres blanches », qui puisent, dans ces terroirs typiques de marnes calcaires, riches en sédiments marins, une minéralité très élégante, couplée à une matière puissante.

La cuvée est élaborée à partir de deux parcelles de vignes âgées de plus de 40 ans, qui ont eu le temps de s'immiscer en profondeur dans ce superbe terroir kimméridgien. La parfaite exposition au sud-est, le travail des sols, l'enherbement naturel, l'ébourgeonnage strict, le contrôle de la maturité et le tri méticuleux du raisin, tout concourt ici à produire un vin racé et précis, exprimant avec force et finesse les qualités du terroir. Comme toujours avec Stéphane Riffault, l'élevage se révèle d'ores et déjà extrêmement précis et surtout, parfaitement fondu dans le vin.

Alors que la cuvée Les Denisottes peut parfois paraître un peu austère ou massive dans son jeune âge, ce splendide millésime 2017 offre d'emblée un profil lumineux, friand et d'une incroyable pureté. Le bouquet nous emporte avec charme et délicatesse dans un registre onirique, entre roche calcaire, poussière de marbre, plan d'eau, algue nori, fleurs blanches, marguerites et cerfeuil.

En bouche, on se régale de la générosité du fruit, de sa chair, mais aussi de la sincérité et de la puissance d'expression du sol. Groseille à maquereau, citron vert, poire et nectarine côtoient ici les épices, une touche fumée et une fine amertume légèrement crayeuse et saline, qui donne un vrai "peps" à la finale.

Voici peut-être en 2017 le vin le plus complet et délicieusement charmeur de la gamme : imparable sur une barbue au four ou des noix de Saint-Jacques juste poêlées, accompagnées d'une émulsion crémeuse au cerfeuil.

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Sophistiqué et onirique : roche calcaire, poussière de marbre, plan d'eau, algue nori, fleurs blanches, marguerites et cerfeuil... Poire, nectarine, citron vert.

Bouche : Savoureuse et très complète : citron vert, poire et nectarine côtoient ici les épices et une fine amertume crayeuse et saline, qui donne beaucoup de peps à la finale.

Accords mets-vins : Barbue au four et sa sauce légèrement citronnée. Noix de Saint-Jacques et émulsion au cerfeuil. Gambas sautées au gingembre. Plus tard, une belle volaille à la crème. Fromages de chèvre.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique