

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2017



A elle seule, la cuvée Les Boucauds signe parfaitement le style de ce millésime 2017 dans lequel Stéphane est parvenu à imbriquer comme rarement finesse et fraîcheur du bouquet, énorme densité du fruit et une énergie, une intensité minérale hors-norme. Peut-être le meilleur Boucauds que nous ayons goûté sur les 10 derniers millésimes !

Situées à proximité immédiate du Domaine, sur la commune de Sury-en-Vaux, les parcelles du lieu-dit Les Boucauds sont plantées de vignes âgées entre 10 et 50 ans, installées sur des sols argilo-calcaires de terres blanches : ici, les marnes sont nombreuses, et les sous-sols principalement composés de sédiments marins du Kimméridgien.

Le sol garantit à la vigne une implantation profonde, et apporte au vin richesse et ampleur, tandis que les sédiments de coquillages du sous-sol vont donner cette fine minéralité iodée caractéristique. Après une vinification et un élevage de 8 mois pour moitié en cuve inox et moitié en fûts, le vin présente aujourd'hui un remarquable équilibre entre le raffinement et la fraîcheur de son bouquet et sa densité fruitée en bouche.

Dès le premier nez, on est immédiatement séduit par la sensation de fraîcheur et de vivacité qui se dégage du verre sur des notes variées d'eucalyptus, de buis, de genêt, de coriandre, de cerfeuil, mais aussi de pamplemousse et de clémentine. Quant à la minéralité, elle s'exprime dans un registre à la fois épuré et très naturel : on pense à une eau de montagne coulant à travers galets et graviers, on pense aussi à l'iode portée par les embruns, on pense au sel marin et aux épices, comme le poivre rose ou le gingembre.

Une belle complexité que l'on retrouve en bouche, une bouche chargée de fruit et d'énergie, une bouche à la fois très dense, puissante mais toujours rafraîchissante ! On finit « en trombe » sur une finale particulièrement expressive et enlevée, portée par un véritable cortège d'agrumes et d'épices. Imparable !

Ce Sancerre Les Boucauds s'affirme clairement pour la table, aussi à l'aise sur une truite ou une anguille fumée, de l'andouille de Guéméné, qu'avec un crottin de chavignol, chaud ou froid.

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Puissant et frais : eucalyptus, buis, genêt, coriandre, cerfeuil, mais aussi pamplemousse et clémentine. Eau de torrent, galet mouillé. Sel marin, poivre rose, gingembre.

Bouche : Attaque dense, chargée de fruit et d'énergie, puissante mais toujours rafraîchissante ! On finit « en trombe » sur une finale expressive et enlevée, portée par un cortège d'agrumes et d'épices

Accords mets-vins : Crottin de chavignol toasté, anguille fumé. Andouille de Guéméné. Brochettes de gambas.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique