

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chailloux - 2017



Peu présents sur la commune de Sury-en-Vaux, les sols à silex se trouvent uniquement sur quelques parcelles en lisière de la Forêt de Charnes, au lieu-dit Les Chailloux.

Soucieux de montrer dans ses vins la diversité des sols sancerrois, Stéphane Riffault a décidé d'élaborer cette cuvée emblématique à partir d'une belle parcelle d'un hectare que sa famille y cultive. Les vignes, âgées entre 15 et plus de 40 ans, sont comme toujours travaillées avec le plus grand soin, Stéphane appliquant scrupuleusement à la vigne les principes d'une culture biologique respectueuse de la plante et de son terroir.

Après un élevage en fût particulièrement bien maîtrisé et fondu, ce Sancerre Les Chailloux affirme d'emblée son élégance naturelle et son intense minéralité, dans un registre d'abord subtilement floral et végétal, puis iodé et épicé. Nous avons là une belle confirmation que ce millésime 2017 est décidément un millésime au charme fou, tant les nez sont diserts et les bouches énergiques, profondes et excitantes !

Fleurs blanches, mimosa, violette, lavande, bâton de réglisse, menthol, aiguille de pin, bergamote et autres agrumes, musc, poivre... les notes s'enchaînent avec un bel entrain. En bouche, le terroir de silex a apporté ici une sapidité hors-norme : stimulation maximale des papilles garantie ! Et que dire de la construction de la finale : dès le milieu de bouche, le vin semble nous faire l'effet d'une vague qui se forme et s'apprête à nous soulever pour finalement nous déposer très loin sur la plage...

Densité, puissance et longueur interminable : incontestablement un grand Sancerre de silex, précis, savoureux et tranchant, qui fera merveille sur une sole grillée, juste citronnée ou un tartare de daurade. On adore.

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chailloux - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : Complexe : fleurs blanches, mimosa, violette, lavande, bâton de réglisse, menthol, aiguille de pin, bergamote et autres agrumes, musc, poivre...

Bouche : Tendue, droite et très profonde. Sapidité hors-norme, excitation maximale des papilles. Finale très puissante, énergique et fraîche, très longue.

Accords mets-vins : Sole grillée, bar rôti, tartare de daurade. Chèvre frais ou affiné.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique