

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2018



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, totalement calcaires.

La cuvée Les Chasseignes provient de vignes 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 une maturation lente du sauvignon.

Les pieds, âgés entre 20 et 50 ans, puisent en profondeur la 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.

Avec un nez aux accents bourguignons, les premières notes nous projettent dans un registre résolument fleuri : on pense à un parterre ou un jardin aux premières heures d'une journée de printemps. Dans une ambiance poétique (« Mignonne allons voir si la rose... ») et complexe, on respire un bouquet de petites roses ou de primevères. Flottent aussi quelques touches végétales, évoquant l'eucalyptus, la résine de pin, les feuilles de tilleul ou de bouleau.

En bouche, quantité d'agrumes se dévoilent tour à tour et apportent fraîcheur et tonicité avec leurs beaux amers : il y a l'orange, le pomelo, le citron et la mandarine. Viennent ensuite les fruits blancs avec du croquant, sur la poire Passe Crassane et la pomme Boskoop. Plus la dégustation avance, plus le vin se montre dense, puissant et serré, dynamisé par une touche pimentée.

La finale impressionne, toujours sur les agrumes, et donne le sentiment d'un jus vivant, à la fois nourrissant et très désaltérant. L'allonge, avec une densité de fruit et de sol formidables, renforcée par des éclats de poivre blanc, emmène le vin très loin et très haut. Une réussite majeure en 2018 !

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, léger reflet vert

Nez : Fleuri et printanier : petites roses, primevères, eucalyptus, résine de pin, feuilles de tilleul ou de bouleau.

Beaucoup d'agrumes : orange, pomelo, citron et mandarine. Poire Passe-Crassane. Pomme.

Bouche : Dense, puissante et serrée, dynamisée par une touche pimentée. Grosse allonge, chargée d'agrumes et d'éclats de poivre blanc. C'est nourrissant et vivant !

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 :
Entre 2021 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique