

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chailloux - 2018



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 et bio-dynamique respectueuse de la plante et de son terroir.

Après un élevage en fûts particulièrement bien maîtrisé et fondu, ce Sancerre Les Chailloux affirme sa puissance et son intense minéralité. Ce millésime 2018 a décidément donné ici des Sancerres d'une haute concentration, profonds et vibrants.

Le nez est complexe et nécessite à ce stade une longue aération pour se dévoiler peu à peu, libérant alors un cortège de notes élégantes et fraîches, entre primevères, les herbes fines comme la ciboulette et les jeunes pousses vert tendre. Des touches finement acidulées de citron vert, d'orange et de goyave renforcent l'impression de fraîcheur. La rencontre du millésime avec ces sols de silex apporte une minéralité intense, évoquant le minerai de fer et l'atmosphère d'une fonderie.

Ce Chailloux dégage au nez comme en bouche une impression de verticalité tout à fait remarquable. Si la matière se montre aujourd'hui incroyablement concentrée, elle ne manque pas pour autant de dynamisme. On aime ce caractère à la fois nourrissant et juteux en bouche. Le noyau fruité d'une belle pureté, sur des saveurs de prune et d'orange, semble fuselé par une trame minérale omniprésente.

Tout en puissance contenue, ce Sancerre sur silex à l'énorme potentiel mérite absolument de passer quelques années en cave afin de lui permettre par la suite de déployer ses ailes : dans 5 ans, il vous emportera alors très loin et très haut. Une belle réussite, encore en devenir.

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chailloux - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : Complexe et frais : primevères, les herbes fines comme la ciboulette et les jeunes pousses au vert tendre. Des touches finement acidulées de citron vert, d'orange et de goyave. Notes ferrugineuses.

Bouche : Très verticale et incroyablement concentrée. Le noyau fruité d'une belle pureté, sur des saveurs de prune et d'orange, semble fuselé par une trame minérale omniprésente.

Accords mets-vins : Sole grillée, bar cuit en croûte de sel, tartare de daurade. Chèvre frais ou affiné.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2021 et 2028 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique