

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2014



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 et totalement calcaires.

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

Les vignes âgées entre 10 et 40 ans puisent en profondeur la minéralité qui rejaille 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.

Le résultat nous a immédiatement séduits : superbe nez mêlant des notes minérales de pierre ponce, de pierre à fusil et des arômes plus frais de citron vert, de bergamote, d'ananas, relevés par une note poivrée. En bouche, le fruit est intense, bien mûr et nourrissant mais toujours léger, convoquant fruits blancs et agrumes... La finale s'étire avec beaucoup de sapidité, entre sol et fruits.

De toute évidence, ce sancerre sera bien sûr parfait en apéritif, mais aussi avec des poissons en papillote ou juste grillés, ou encore une cuisine asiatique (raviolis aux crevettes, sushis...).

Bref, cette cuvée Les Chasseignes est incontestablement un très beau sancerre de terroir, typé dans son équilibre entre fruit et minéralité. Vivement recommandé !

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, presque translucide

Nez : Très minéral (pierre-ponce, gypse).

Citron, pointe d'ananas. Poivre blanc.

Notes florales de jonquille et de mimosa.

Bouche : Très fruitée et solaire en attaque (poire, reine-claude), chair mûre et nourrissante. Milieu de bouche énergique et minéral. Grande persistance très sapide.

Accords mets-vins : Crudités en salade, poissons en papillote, raviolis aux crevettes, sushis. Plutôt des mets sans sauce. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Conversion Biologique