

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Desmalets - 2014



Bel exemple de l'extraordinaire diversité des terroirs sancerrois : bien que voisines des parcelles des Chasseignes, les vignes du lieu-dit Les Desmalets sont plantés sur une petite croupe d'à peine un demi-hectare, sur un sol fort différent.

Ici, les marnes blanches, en surface, laissent rapidement la place à un sous-sol de sédiments marins riches en fossiles d'huîtres, ces fameuses *exogyra virgula* que l'on retrouve aussi dans les grands terroirs de Chablis.

C'est dans ces grandes dalles sédimentaires que la vigne et le raisin vont trouver cette extraordinaire minéralité, propre aux grands sancerres que nous aimons tant !

Après un tri sévère, une vinification douce et un élevage en fût de 10 mois, cette cuvée parcellaire Les Desmalets affiche une profondeur et une sophistication de très grande classe. Le nez s'ouvre dans un style lumineux et aérien, sur de belles notes florales, qui laissent la place à de subtils arômes d'eucalyptus et d'épices poivrées, et bien sûr ces notes fumées si caractéristiques du terroir. Agrumes et fruits exotiques renforcent sa gourmandise et sa fraîcheur.

En bouche, la puissance du sol vous interpelle immédiatement. Le vin est déjà parfaitement équilibré, entre matière dense et tension minérale et saline. Son allonge est impressionnante.

Là encore, ne doutons pas que ce bel équilibre sophistiqué ne va cesser de s'affirmer pendant les 5 prochaines années ! Déjà excellent, ce Sancerre Les Desmalets n'en sera que plus grand pour accompagner avec élégance et brio une paella au poisson, un bar au fenouil ou un risotto aux artichauts ou aux saint-jacques !

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Desmalets - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Précis et aérien. Fleurs blanches, violette. Eucalyptus, gingembre, poivre blanc. Fruits blancs. Pamplemousse.

Notes fumées.

Bouche : Matière incroyablement dense.

Parfaite intégration de l'élevage. Très beaux agrumes. Tension saline, beaux amers, grande persistance.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel.

Paëlla au poisson. Anguilles fumées.
Risotto aux artichauts. Andouille de Vire.
Gratins de légumes. Fromages de chèvre.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui mais de préférence entre 2017 et 2025.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération souhaitable
aujourd'hui (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : En cours de conversion
Biologique