

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2019



Sur ce millésime 2019, ce Sancerre Les Boucauds conjugue puissance et densité de structure avec des accents résolument maritimes évoquant les pinces de crabe ! La sensualité du fruit mûr et des fleurs jaunes s'associe à une minéralité intense, annonçant pour ce vin un avenir particulièrement radieux sous 3 ans !

Situées à proximité immédiate du Domaine, sur la commune de Sury-en-Vaux, les parcelles du lieu-dit Les Boucauds sont plantées de vignes âgées entre 10 et 50 ans, installées sur des sols argilo-calcaires de terres blanches. Ici, les marnes et les argiles sont nombreuses : elles apportent au vin mâche et puissance. On retrouve dans les sous-sols ces sédiments marins du Kimméridgien, qui vont donner cette dimension iodée typique.

Après une vinification et un élevage de 10 mois, pour moitié en cuve inox et moitié en fûts, le vin présente aujourd'hui une densité de structure et une intensité aromatique qui devraient le porter loin ! Dès le premier nez, c'est une véritable explosion de fruits mûrs, gourmands et très parfumés, entre pomme Granny, pêche et petites prunes jaunes.

Puis, place à une note résolument maritime qui vient convoquer pinces de crabes et autres carapaces de crustacés... Des touches de réglisse, d'eucalyptus et de cerfeuil soulignent cette sensation de fraîcheur qui s'équilibre parfaitement avec la sensualité charmeuse des fleurs jaunes, entre genêt et œillet d'Inde.

On retrouve en bouche la maturité et la concentration du millésime, idéalement balancée par de très beaux amers évoquant les zestes d'orange et l'amande fraîche. Il y a de l'intensité, il y a du souffle et de l'énergie. La longueur est impressionnante à ce niveau, portée par une excitante note poivrée.

Nul doute que ce puissant Sancerre Les Boucauds, plus Yang que Yin aujourd'hui, profitera pleinement d'un petit séjour de 2 ou 3 années en cave : il n'en ressortira que plus affûté encore et vous réglera alors sur des gambas grillées ou des langoustines flambées. Un des rapports prix-plaisir absolument incontournables parmi l'élite sancerroise !

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Fruité explosif et influences marines : pomme Granny, pêche et petites prunes jaunes, puis l'iode, les pinces de crabes, les carapaces de crustacés. Fraîcheur du cerfeuil, de l'eucalyptus et de la réglisse. Fleurs jaunes sensuelles (genêt, oeillet d'Inde)

Bouche : Maturité et concentration, idéalement balancée par de beaux amers évoquant les zestes d'orange et l'amande fraîche. Il y a de l'intensité, il y a du souffle et de l'énergie. Longue finale excitante, aux accents poivrés.

Accords mets-vins : Brochettes de gambas grillées saupoudrées de piment d'Espelette. Langoustines flambées. Crottin de chavignol toasté, anguille fumé. Andouille de Guéméné.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2029

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique