

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chailloux - 2020



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 privilégiant les foudres, aussi précis que discret, ce Sancerre Les Chailloux affirme son intensité minérale dans un registre très nuancé, d'abord iodé, aérien, puis franchement fumé et pierreux : l'expression du sol lui donne en bouche une structure quasiment tannique et une profondeur hors-norme.

Le nez est complexe et nécessite à ce stade une longue aération pour se dévoiler par touches successives, d'abord sur un registre étonnamment iodé et maritime : on pense aux embruns, aux coquillages et aux carapaces de crustacés. Puis vient la fraîcheur tonique des agrumes, autour du citron jaune, du citron vert et d'une touche de pamplemousse, associés à une dimension plus chlorophyllienne évoquant jeunes pousses et coriandre vietnamienne. Au fil de l'aération, la nature du sol s'affirme, apportant une note résolument fumée évoquant la pierre frottée.

Ce Chailloux dégage une impression de verticalité tout à fait remarquable. Si la matière se montre aujourd'hui généreuse et 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 maturité juste parfaite, se déploie sur des saveurs de poire, de pommes Reinette et Granny, mais aussi de pamplemousse. Il est fuselé par une trame minérale omniprésente. Un sol qui triomphe sur la finale, avec ses évocations de pierre-ponce et de graviers.

Tout en puissance gagnée, 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 réussite.

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chailloux - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : Complexe et frais : embruns, coquillages, carapaces de crustacés, citron jaune et vert, pamplemousse, jeunes pousses et coriandre vietnamienne, pierre frottée, fumée

Bouche : Très verticale mais concentrée et généreuse. Belle maturité de fruit sur des saveurs de poire, de pomme Reinette et Granny, de pamplemousse. Le sol triomphe sur la finale fuselée, traçante, avec ses évocations de pierre-ponce

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique