

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2019



Avec ce parcelaire, nous entrons dans l'univers des grands sancerres de terres blanches, qui puisent leur identité dans ces terroirs typiques de marnes kimméridgiennes, riches en fossiles marins. Les sédiments calcaires apportent cette finesse et cette élégante minéralité, tandis que la présence des argiles donne une vraie densité de matière.

La cuvée est élaborée à partir de deux parcelles de vignes âgées de plus de 40 ans, qui ont eu le temps de s'immiscer en profondeur dans ce terroir kimméridgien. La parfaite exposition au sud-est, le travail des sols, l'enherbement naturel, l'ébourgeonnage strict, le contrôle de la maturité et le tri méticuleux du raisin, tout concourt à produire un vin racé et précis, exprimant avec intensité et finesse les qualités du terroir. Comme toujours avec Stéphane Riffault, l'élevage se révèle extrêmement précis et surtout, parfaitement fondu dans le vin.

Une cuvée qui affiche déjà une grande classe, portée par une aromatique sophistiquée et une fraîcheur aérienne de tous les instants. Le premier nez évoque les bords d'une rivière, avec ses herbes hautes, ses saules-pleureurs, des parterres de marguerites et de jonquilles. Viennent ensuite des notes délicates de violette, de lavande et d'herbes fines aux accents anisés. Les fruits blancs s'installent, entre pomme, poire et coing, précédant des évocations stimulantes d'agrumes, autour de l'orange, du citron jaune et du pomelo, mâtinés d'un voile crayeux.

La maturité des fruits rend la bouche particulièrement savoureuse et texturée : les saveurs de coulis de fruits blancs, de confiture d'abricots et de mirabelles, de marmelade de mandarine enveloppent le palais. Des fruits baignés d'épices, autour de la baie de genièvre, du cumin et d'une pointe de sauge. L'envergure de la finale est impressionnante : elle se déploie en queue de paon, chargée de fruits blancs et jaunes comptés.

Après 3 ou 4 années de cave et un bon carafage, ce Sancerre Denisottes 2019 vous réglera pour accompagner un sandre au beurre blanc servi avec une mousseline au céleri!

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : Frais, aérien : les bords d'une rivière, avec ses herbes hautes, ses saules-pleureurs, des marguerites et des jonquilles. Violettes, lavande, cerfeuil. Pomme, poire et coing. Orange, citron jaune et pomelo. Craie.

Bouche : Savoureuse et texturée, sur le coulis de fruits blancs, la confiture d'abricots et de mirabelles, la marmelade de mandarine. Des fruits baignés d'épices, autour de la baie de genièvre, du cumin et d'une pointe de sauge. Finale ample, en queue de paon

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques à la crème de persil, un sandre au beurre blanc accompagné d'une mousseline au céleri. Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique