

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2019



Les Chasseignes, nom de lieu-dit fréquent dans le sancerrois, désigne des parcelles installées sur les fameuses « caillottes », ces collines aux pentes douces avec des sols et sous-sols pierreux, totalement calcaires.

La cuvée Les Chasseignes provient de vignes 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 une maturation lente du sauvignon, même sur une année chaude et sèche comme 2019.

Les pieds, âgés entre 20 et 50 ans, puisent en profondeur cette fraîcheur minérale, crayeuse et stimulante, qui rejaillit en bouche. La vinification et l'élevage pratiqués par Stéphane, moitié en cuve, moitié en fûts, respectent à merveille la finesse et l'éclat du fruit, particulièrement enjôleur et jaillissant cette année.

Sur ce Sancerre Chasseignes 2019, ce sont bien les fruits, gorgés de jus et d'énergie, qui ouvrent le bal : les notes de pommes Granny et Reinette, de fruit de la passion, de groseille à maquereau, de noyau de pêche, de brugnion et de nombreux agrumes, citrons jaunes et verts en tête, s'entremêlent avec naturel et vivacité. Le sol n'est pas loin, donnant au premier nez une touche finement crayeuse, évoquant la poussière de calcaire, puis une nuance de sel marin. Vient ensuite une dimension printanière et chlorophyllienne : on pense à des petites fleurs blanches, des primevères et des églantines, mais aussi à quelques herbes fraîches comme la coriandre et l'aneth.

La bouche est juteuse, nourrissante, mais étonnamment vive pour ce millésime que l'on imaginait solaire et massif. Le vin est en mouvement permanent, tendue par une trame minérale vibrante. La finale, longue et pure, imbrique avec naturel les fruits blancs, de fins amers évoquant l'écorce de pamplemousse et une salinité salivante. Une réussite exemplaire sur un très beau millésime, décidément plein de surprises !

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, léger reflet vert

Nez : Fruité, frais et élégant : pommes
Granny et Reinette, fruit de la passion,
groseille à maquereau, noyau de pêche,
brugnon, citrons jaunes et verts, sel
marin, craie, primevères, églantine,
coriandre et aneth.

Bouche : Juteuse et nourrissante, mais
vive, en mouvement permanent, tendue
par une trame minérale vibrante. La
finale, longue et très pure, imbrique avec
naturel fruits blancs, écorce de
pamplemousse et salinité salivante.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud en
papillote, tempura de crevettes, sushis.
Huîtres. Plus tard, un bar en croûte de sel
et son beurre blanc. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2029

Température de service : 11 à 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