

## Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2020



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 des années plutôt chaudes et sèches comme on en connaît de plus en plus fréquemment ici.

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 expressif et charnu cette année, tout en soulignant avec précision cette trame épicée typique du terroir des Chasseignes.

Le premier nez séduit par la sensation de fraîcheur printanière qu'il dégage autour des herbes fines et de notes citronnées : on croise le cerfeuil, la menthe et l'estragon, le gazon juste coupé, la citronnelle et le citron vert. Une touche de kiwi renforce encore cette dimension résolument tonique. Le sol n'est pas loin, donnant une dimension finement crayeuse, évoquant la poussière de calcaire, puis une nuance de sel marin.

Le fruit resplendit au nez comme en bouche, expressif, charnu et juteux. On reconnaît la poire Passe-Crassane, la pomme Reinette et le brugnon, complétés d'une touche stimulante d'écorce de pamplemousse. La matière, volumineuse en entame, s'étire ensuite, traversée par une trame épicée qui électrise nos papilles autour du poivre blanc, du gingembre, du radis noir et du bâton de réglisse. La finale, longue, tendue et stimulante, imbrique avec naturel les fruits blancs, les fins amers des zestes d'agrumes et une salinité salivante.

Superbe réussite en 2020 !

## Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, léger reflet vert

Nez : Très frais, raffiné : cerfeuil, menthe et estragon, gazon juste coupé, citronnelle et citron vert. Une touche de kiwi. Craie, poussière de roche, sel marin. Poire Passe-Crassane, pomme et brugnon.

Bouche : Juteuse et nourrissante, sur la chair savoureuse de la poire Passe-Crassane, la pomme Reinette et le brugnon, une touche stimulante d'écorce de pamplemousse. Une trame épicée électrisante autour du poivre blanc, du gingembre, de la réglisse. Finale tendue

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 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique