

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2020



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 la finesse et l'élégante minéralité fraîche et tonique, couplée à une densité de matière amenée par les argiles.

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 superbe 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 force 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 des équilibres irréfutables, entre une aromatique expressive, marquée par une dimension florale, une belle densité de structure autour d'un fruit charnu et gourmand et une imprégnation minérale aux accents pimentés. Au nez, on est rapidement plongé dans un jardin fleuri, dominé par les fleurs blanches et jaunes : on pense au frésia, au muguet, au jasmin ou à l'églantine. Les herbes fines ne sont pas loin, coriandre et cerfeuil en tête. Suit un monde plus minéral où l'on décèle des notes de poudre de riz et de caillou frotté. Le fruit resplendit, pur et expressif, autour de la poire Comice et de la pêche de vigne, mais aussi des agrumes, entre mandarine et citron vert.

La bouche est ample et juteuse : nos papilles ne résistent pas longtemps au plaisir de ces saveurs de fruits à noyau, d'orange sanguine, de citron, de fruit de la passion et de mangue. Résolument gourmand, cette version 2020 des Denisottes n'en est pas moins tonique et épicée : le milieu de bouche est animé d'une dimension poivrée et même pimentée, qui nous fait saliver et nous met en appétit. On voyage entre poivre Sichuan, poivre Timut et piment d'Espelette ! Encore une fois, le vin nous gratifie d'une finale à l'équilibre magistral entre densité du fruit et cette sensation de tension minérale qui donne au vin son souffle. La persistance est remarquable.

Il devrait être splendide dans 3 ou 4 ans pour accompagner noix de Saint-Jacques, langoustines ou poissons nobles à chair ferme (sole, barbue...).

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : Floral, expressif : frésia, muguet, jasmin, églantine. Les herbes fines ne sont pas loin, coriandre et cerfeuil en tête. Poire Comice et pêche de vigne, des agrumes, entre mandarine et citron vert. Poudre de riz, roche pilée.

Bouche : Ample et juteuse, sur des saveurs gourmandes de fruits à noyau, d'orange sanguine, de citron, de fruit de la passion et de mangue. Milieu de bouche épicé (poivre Sichuan, poivre Timut et piment d'Espelette). Finale pleine de fruits mais tendue

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques à la crème de cerfeuil, une sole meunière. Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 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