

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 538 - 2019



Les amateurs des vins de Stéphane Riffault connaissaient déjà sa cuvée Les Desmalets (qui assemblait plusieurs vignes du secteur). Avec le millésime 2018, Stéphane a choisi d'aller encore plus loin dans sa démarche parcellaire en isolant cette vigne de moins d'un demi-hectare, située sur le lieu-dit des Desmalets. Pas pour le plaisir de se compliquer la tâche, bien sûr, mais parce que cette parcelle « 538 » présente effectivement des spécificités intéressantes, par sa position d'altitude (260 mètres environ) et son caractère bien ventilé.

Ici, les marnes blanches en surface (30 cm), laissent rapidement la place à un sous-sol de sédiments marins riches en fossiles d'huîtres, les fameuses *exogyra virgula* que l'on retrouve aussi dans les meilleurs terroirs de Chablis.

C'est dans ces grandes dalles sédimentaires que la vigne âgée d'une cinquantaine d'années puise cette identité marine et cette fraîcheur iodée si caractéristiques. D'autant que la viticulture chez Stéphane est une affaire particulièrement sérieuse : rien n'est laissé au hasard pour favoriser au maximum l'enracinement en profondeur et, plus globalement, les échanges entre la plante et son environnement. Après la certification Bio, Stéphane a désormais achevé la conversion du domaine à la bio-dynamie, toujours à la recherche d'une symbiose parfaite.

Après une vinification sur levures indigènes, Stéphane a choisi d'allonger l'élevage à 18 mois au total : en fûts dans un premier temps, avant de repasser plusieurs mois en cuves pour finir de s'harmoniser. Le résultat est franchement bluffant aujourd'hui : ici, le cépage s'efface totalement face à l'empreinte minérale verticale aux accents iodés et épicés.

Le nez s'ouvre sur des évocations gourmandes de fruits jaunes bien mûrs et finement caramélisés, entre pêche jaune, mirabelle, abricot, mangue et ananas : autant de fruits qui semblent traversés par un courant marin frais et résolument iodé. Au fil de l'aération, son caractère épicé s'affirme sur des notes de poivre, de ras el-hanout mais aussi d'encens, de bergamote, d'eucalyptus et d'une touche camphrée.

La bouche est particulièrement savoureuse : on y retrouve nos fruits à noyau, notre mangue et le fruit de la passion, relevés de notes stimulantes de poivre Sichuan, de safran et d'épices orientales. Si l'on perçoit la densité et la richesse en extraits secs du millésime, ce « Monoparcelle 538 » se montre plutôt longiligne. Droit et profondément imprégné par le sol, doté d'une énergie tellurique qui emporte tout sur son passage, il finit sur un empyreumatisme aux accents beurrés qui nous emmènerait presque du côté d'un Premier Cru de Chassagne-Montrachet,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

comme Morgeot... Si, si, vous avez bien lu !

Un grand vin à oublier quelques années en cave avant de l'associer à un navarin de homard ou de langouste, ou un tronçon de turbot rôti et sa sauce Hollandaise.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 538 - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Résolument gourmand : fruits jaunes bien mûrs et finement caramélisés, entre pêche jaune, mirabelle, abricot, mangue et ananas, une trame iodée, poivre, ras el-hanout, encens, bergamote, eucalyptus, une touche camphrée.

Bouche : Savoureuse, sur les fruits à noyau, la mangue et le fruit de la passion, relevés de notes stimulantes de poivre Sichuan, de safran. Bel équilibre entre la richesse en extraits secs et un milieu de bouche longiligne, fuselé. Finale empyreumatique

Accords mets-vins : Un navarin de homard ou de langouste, ou un tronçon de turbot rôti et sa sauce Hollandaise.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique