

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chailloux - 2015



Peu présents sur la commune de Sury-en-Vaux, les sols à silex se trouvent uniquement sur quelques parcelles en lisière de la Forêt de Charnes, au lieu-dit Les Chailloux.

Soucieux de montrer dans ses vins la diversité des sols sancerrois, Stéphane Riffault a décidé d'élaborer cette cuvée emblématique à partir d'une belle parcelle d'un hectare que sa famille y cultive. Les vignes, âgées entre 15 et plus de 40 ans, sont comme toujours travaillées avec le plus grand soin, Stéphane appliquant scrupuleusement à la vigne les principes d'une culture biologique respectueuse de la plante et de son terroir.

Après un élevage en fût particulièrement bien maîtrisé et fondu, ce Sancerre Les Chailloux affiche une belle vinosité, une impeccable droiture et une intense minéralité. Ici, la pierre dense, évoquant au nez le marbre pilé, rencontre la fleur, raffinée, estivale. De fines notes de cerfeuil et de miel d'acacia ou de tilleul complètent un tableau olfactif particulièrement élégant.

La bouche, précise, tendue et verticale, n'en est pas moins juteuse, gourmande, libérant des saveurs d'agrumes et le fruit de la passion. L'énergie est partout, la longueur superbe. Et toujours, cette trame minérale, fumée, évoquant la pierre à fusil, si typique des grands terroirs à silex.

Les Chailloux mérite bien sûr une garde d'au moins 5 ans : il ne vous décevra pas pour accompagner une sole meunière, un bar rôti ou des ravioles de homard ou de langoustines. Et, pourquoi pas, un plat truffé...

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chailloux - 2015



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : Très minéral (marbre pilé, chaux).
Jardin fleuri, miel d'acacia. Cerfeuil.
Agrumes et fruit de la passion.

Bouche : Tendue, droite et très profonde.
Juteuse, excitante et pleine d'énergie.
Très longue finale sur le fruit et la salinité.

Accords mets-vins : Sole meunière, bar
rôti, ravioles de homard ou d'araignée de
mer. Chèvre frais ou affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération
recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : En cours de conversion
biologique