

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2021



Avec ce vin à la fraîcheur printanière et maritime, on entre de plain-pied dans le millésime 2021, un millésime de finesse, d'élégance et d'énergie.

Situées à proximité immédiate du Domaine, sur la commune de Sury-en-Vaux, les parcelles du lieu-dit Les Boucauds sont plantées de vignes âgées entre 10 et 50 ans, installées sur des sols argilo-calcaires de terres blanches. Ici, les marnes et les argiles sont nombreuses : elles apportent au vin mâche et densité. On retrouve dans les sous-sols ces sédiments marins du Kimméridgien, qui vont donner cette dimension iodée et maritime typique.

Ce millésime 2021, aux maturités sensiblement plus tardives, tranche avec la série récente d'années très chaudes, voire caniculaires. Il apporte au vin un souffle frais, tonique, une dynamique subtile à la fraîcheur chlorophyllienne et iodée qui s'équilibre parfaitement avec la matière texturée propre à ce terroir des Boucauds. Après une vinification et un élevage de 10 mois, pour moitié en cuve inox et moitié en fûts, le vin offre aujourd'hui un élan et une énergie franchement communicatives.

Le nez s'ouvre dans un registre printanier, aérien, où les évocations chlorophylliennes de gazon mouillé et d'eucalyptus s'entremêlent avec des notes marines d'algues et d'embruns. On circule ensuite au cœur d'un verger en fleurs, entre pêcheurs, pommiers et amandiers. Les fruits sont juteux et croquants, évoquant la pêche blanche, une poire subtilement acidulée, des pommes Reinette ou Granny. L'aération prolongée voit le retour des herbes fines, plus anisées maintenant, entre cerfeuil, aneth, coriandre, verveine et même une touche de sauge. L'empreinte minérale prend des atours fumés, autour de l'encens ou de la cendre froide. On finit sur une note lactée, très fraîche elle aussi, évoquant une sorte de glace au yogourt...

En bouche, on reste dans ce registre tonique, décidément emballant : ce sont désormais les agrumes qui occupent les avant-postes, autour du citron et d'un pamplemousse aux amers stimulants, complétés d'une touche acidulée évoquant kiwi et ananas, et relevés de quelques épices, entre poivre et gingembre. Animé d'une belle énergie juvénile, porté par une trame franchement saline, ce Sancerre Les Boucauds invite à la bonne humeur et au partage. Sa finale sapide, aux accents mentholés et citronnés, finit de nous charmer.

Plus yin que yang cette année, ce Sancerre Les Boucauds illuminera vos apéritifs dînatoires autour de rillettes de saumon, de coquillages, de sashimis, de toasts au poisson fumé ou au chèvre frais. Un concentré de plaisir et de fraîcheur, qui offre un des meilleurs rapports prix-plaisir parmi

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

l'élite sancerroise.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Printanier, marin : chlorophylle et gazon arrosé, algues et vent marin, eucalyptus, peupliers, fleurs de pêcher et d'amandier, pêche blanche, poire élégante, pommes Granny et Reinette, cerfeuil, coriandre, verveine, encens, glace au yaourt

Bouche : Tonique autour du citron et d'un pamplemousse aux amers stimulants, complétés d'une touche acidulée évoquant kiwi et ananas, et relevés de quelques épices, entre poivre et gingembre. Trame saline et iodée. Des accents citronnés, mentholés sur la finale

Accords mets-vins : Rillettes de saumon, de coquillages, de sashimis, de toasts au poisson fumé ou au chèvre frais.

Brochettes de gambas grillées saupoudrées de piment d'Espelette.
Crottin de chavignol toasté. Andouille de Guéméné.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2029

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique