

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chailloux - 2021



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 travaillées avec le plus grand soin, Stéphane appliquant scrupuleusement à la vigne les principes d'une culture biologique et bio-dynamique respectueuse de la plante et des équilibres du vivant.

Après un élevage privilégiant les foudres, aussi précis que discret, ce Sancerre Les Chailloux affirme son empreinte minérale dans un registre tonique et nuancé, d'abord iodé, aérien, puis franchement fumé et pierreux : l'expression du sol lui donne en bouche une structure quasiment tannique et une profondeur hors-norme.

Après une nécessaire agitation, un nez parfaitement printanier vous cueille in media res. On perçoit la pluie fine et perlante de mars. On se délecte de notes herbacées et chlorophylliennes parmi lesquelles on reconnaît le gazon coupé, les orties, la coriandre ou encore l'asperge sauvage et la fleur de sureau. L'impression d'ensemble renvoie à un univers séveux, mêlé à des notes minérales, d'abord crayeuses voire fumées, puis iodées. Dans un deuxième temps, le nectar joue dans un registre plus suave et fruité dans lequel on devine un peu de pain d'épices mais surtout l'ananas, la pêche blanche, le pamplemousse et le citron. La complexité est définitivement au rendez-vous.

La bouche affiche en attaque une belle acidité : on aime cette colonne tonique qui soutient le vin avec maestria. Si on retrouve un univers végétal frais et séveux, évoquant ortie, jeunes pousses d'épinard ou d'oseille, une constellation de sensations sapides portée par une matière pierreuse s'impose délicatement. Le milieu de bouche convoque des notes de tabac frais et de bâton de réglisse. La finale juteuse, aux saveurs de poire fraîche, est portée par des amers délicats et le grain fin des silex, omniprésent dans ce vin de lieu.

On ne saurait trop recommander de boire ce jeune sancerre sur un plateau de fruits de mer, des poissons fumés ou des sushis. D'ici trois à cinq ans, il se révèlera magnifiquement sur une volaille en sauce, des crépinettes de foies de volaille ou encore un crottin de Chavignol.

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chailloux - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : Printanier et frais : embruns, pluie perlante et pierre mouillée, notes herbacées et chlorophylliennes de gazon coupé, d'orties, de coriandre ou d'asperge sauvage, fleur de sureau, craie, pain d'épice, ananas, pêche blanche, pamplemousse, citron

Bouche : Belle acidité au soutien d'une matière longiligne, un univers végétal frais et séveux, entre ortie, épinard ou oseille, La finale juteuse, aux saveurs de poire fraîche, est portée par des amers délicats, le grain fin des silex et une nuance réglissée

Accords mets-vins : Un plateau de fruits de mer, des poissons fumés ou des sushis. D'ici trois à cinq ans, il se révélera magnifiquement sur une volaille en sauce, des crépinettes de foies de volaille ou encore un crottin de Chavignol.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2031

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique