

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 538 - 2020



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, essentiellement en foudres. Le résultat est franchement bluffant aujourd'hui : ici, le cépage s'efface totalement face à un élan minéral d'une rare intensité.

Incroyablement complexe, multi-dimensionnel, le nez se déploie progressivement d'abord sur des fleurs blanches, puis sur des poires et des pommes plus vraies que nature. Viennent ensuite le citron jaune et le pamplemousse ainsi qu'une gourmande touche de melon et de nectarine témoignant de la parfaite maturité du fruit. Mais c'est bien le sol qui se montre déjà omniprésent : il évoque tout autant une terre humide et fertile qu'une roche à la blancheur immaculée. Au fil de l'aération, des notes racinaires s'avancent maintenant au-dessus du verre, on pense panais et autres carottes anciennes. Puis viennent de nombreuses nuances herbacées. On a ouvert la porte d'une herboristerie à l'atmosphère envahie de parfums d'herbes à tisane et de fleurs séchées. Quel voyage !

L'ampleur et la sapidité de bouche sont tout aussi impressionnantes : la matière est puissante, serrée et dynamique, pleine de la chair dense et savoureuse de la poire Passe-Crassane, des pommes, de l'ananas, de la

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

nectarine, de la clémentine ou du pamplemousse, relevées d'épices stimulantes parmi lesquels on reconnaît le poivre Timut ou le gingembre. En rétro-olfaction, le vin s'est encore renouvelé : on trouve maintenant l'abricot, la marmelade d'agrumes ou le miel d'acacia ! Et ce n'est qu'un début...

Sur la finale, d'une rare intensité, la roche semble être entrée en fusion : tension, empyreumatisme, énergie tellurique, tout est là pour faire de ce Sancerre Monoparcelle 538 un très grand vin. Il résonne de longues secondes au plus profond de nous.

Un monument à attendre impérativement 5 années en cave, voire plus, pour qu'il déploie ses ailes de géant. Il brillera alors sur un bar de ligne cuit au four, accompagné d'une purée de céleri, une tourte aux noix de Saint-Jacques ou un homard grillé à la plancha, badigeonné d'un beurre d'herbes et d'agrumes. Grand vin !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 538 - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Complexe, étagé : fleurs blanches, poires et pommes plus vraies que nature. Citron jaune et pamplemousse, une gourmande touche de melon, terre humide, marbre immaculé, herbes à tisane et fleurs séchées.

Bouche : Matière puissante, serrée et dynamique, chair dense et savoureuse de la poire Passe-Crassane, des pommes, de l'ananas. Energie de la clémentine ou du pamplemousse, relevées de poivre Timut et de gingembre. Finale tendue, pierreuse, empyreumatique.

Accords mets-vins : Un bar de ligne cuit au four, accompagné d'une purée de céleri, une tourte aux noix de Saint-Jacques ou un homard grillé à la plancha, badigeonné d'un beurre d'herbes et d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

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