

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2022



Par son équilibre magistral entre fraîcheur subtile, printanière, et densité gourmande d'un fruit mûr, expressif, le tout empreint d'une intense minéralité saline, ce superbe Sancerre Les Boucauds illustre avec beaucoup d'aisance l'équilibre du millésime 2022.

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 les sédiments marins du Kimméridgien, qui vont donner cette dimension iodée et maritime typique.

Pour cette cuvée, Stéphane a su adapter très habilement le choix de contenants de vinification et d'élevage, afin de préserver la tension naturelle du jus et de ne pas surjouer sa richesse de texture, apportée par les argiles. Il combine ainsi foudre neuf de 20 hectolitres avec de grandes barriques de 600 litres, sans bois neuf (ce sont des fûts de 6 vins). Un élevage prolongé pendant une dizaine de mois.

Le nez séduit immédiatement par son éclat fruité gourmand, doublé d'une fraîcheur toute printanière aux accents chlorophylliens et subtilement anisés. Des notes raffinées de pommes et de poires juste cueillies, mais aussi de pêche blanche, se mêlent aux effluves toniques du citron vert et du pamplemousse. Le cerfeuil et l'aneth croisent l'amande et la noisette fraîches, tandis qu'une expression iodée plane au-dessus du verre, d'abord sur une évocation d'algues marines, puis sur des nuances de sel et de sable mouillé, juste après la marée. Les jeunes pousses de coriandre ne sont pas loin, la verveine non plus.

La belle maturité du millésime irrigue la bouche d'une entame ample, juteuse et gourmande, aux saveurs de confiture de coing et d'abricot, de compote de pomme, de marmelade au citron et au pamplemousse, de pêche jaune et même de mangue. Une touche acidulée de fruit de la passion vient ensuite électriser nos papilles, soutenue par la fraîcheur des parfums de livèche et de branche de céleri. C'est à la fois nourrissant et parfaitement équilibré. La tension saline de la finale resserre et dynamise le propos : la matière s'allonge, le long d'une arête minérale évoquant la pierre-ponce mais aussi quelques souvenirs frais et iodés de fines de claire ou d'huîtres Belon.

Jeune, ce délicieux Sancerre Les Boucauds brillera sur un plateau de fruits de mer et crustacés, entre crevettes, tourteau, langoustines, huîtres plates et bulots. Dans 3 ans, vous vous régalez avec une sole grillée,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

agrémentée de petites rattes cuites à la vapeur et d'un beurre citronné.
Plus tard encore, misez sur une poule au riz en sauce crémeuse,
délicatement parfumée à l'estragon...

Un concentré de plaisir et d'équilibre, qui offre un des meilleurs
rapports qualité-prix parmi l'élite sancerroise.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Gourmand, frais : accents chlorophylliens et anisés, pommes, poires, pêche blanche, citron vert et pamplemousse, cerfeuil, aneth, amande, noisette, algues marines, sel et sable mouillé, coriandre, verveine.

Bouche : Ample, juteuse et gourmande, confiture de coing et d'abricot, compote de pommes, marmelade au citron et au pamplemousse, pêche jaune, mangue, fruit de la passion, fraîcheur des parfums de livèche, de céleri. Finale tendue saline et minérale.

Accords mets-vins : Jeune, un plateau de fruits de mer et crustacés (crevettes, tourteau, langoustines, huîtres plates, bulots). Dans 3 ans, une sole grillée et de petites rattes cuites à la vapeur et beurre citronné. Plus tard encore, une poule au riz en sauce à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique