

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2022



Les Chasseignes, nom de lieu-dit fréquent dans le sancerrois, désigne des parcelles installées sur les fameuses « caillottes », ces collines aux pentes douces avec des sols et sous-sols pierreux, très calcaires.

Cette cuvée parcellaire provient de vignes occupant des hauts de coteaux, à une altitude relativement élevée (270 mètres), au Nord-Est du village de Sury-en-Vaux. La fraîcheur relative du lieu-dit et l'exposition Est et Sud-Est se révèlent idéales pour favoriser une maturation lente du sauvignon, même sur des années plutôt chaudes et solaires comme on en connaît de plus en plus fréquemment ici.

Les pieds, âgés entre 20 et 50 ans, puisent en profondeur cette empreinte saline, crayeuse et stimulante, qui rejaillit en bouche. La vinification et l'élevage pratiqués par Stéphane, moitié en cuve, moitié en fûts, respectent à merveille la pureté aromatique et l'éclat du fruit, particulièrement expressif et gourmand cette année, tout en soulignant avec précision cette trame pierreuse, épicée, typique du terroir des Chasseignes.

Dès la robe, très lumineuse, on perçoit la belle maturité du fruit. Un fruit qui nous plonge dans une atmosphère de fin d'été, au moment de récolter pommes bien mûres, coings, poires Conférence ou Beurré-Hardy. Des fruits expressifs dont on fait de gourmandes compotes, de sensuels coulis, de succulents sirops. Une touche de miel des Causses ajoute à la douceur du propos, accompagnant des notes de confiture de mirabelles. La marmelade d'oranges précède des notes plus automnales, des notes fraîches et humides évoquant fougères, pétrichor et sous-bois après la pluie. On n'oublie jamais la trame minérale, saline et délicatement fumée, qui s'immisce délicatement dans cet océan de douceur. On devine d'ores et déjà un vin dense et puissant.

La bouche s'ouvre effectivement sur une matière ample, texturée et particulièrement savoureuse. Le jus séveux regorge de saveurs de coulis de pomme et de poire Williams, de gelée de coing, relevées de touches plus épicées de graine de coriandre, de poivre blanc et de baie de genièvre. Progressivement, les agrumes s'affirment, autour d'une orange bien mûre et du pamplemousse rose. La fin de bouche s'anime d'une intense empreinte pierreuse et saline, particulièrement sapide. Les zestes d'agrumes renforcent encore la sensation d'énergie qui s'en dégage.

Un vin clairement taillé pour la garde, qui s'affinera après 5 ans de cave, et brillera alors sur un gratin de fruits de mer, un waterzoï de poissons à la flamande, une lotte au safran ou une blanquette de volaille aux giroles. Un carafage préalable lui fera le plus grand bien.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, léger reflet vert

Nez : Lumineux, doux : pommes bien mûres, coings, poires Conférence ou Beurré-Hardy, miel des Causses, confiture de mirabelle, marmelade d'oranges, fougères, pétrichor et sous-bois après la pluie, trame minérale, saline et délicatement fumé.

Bouche : Ample, texturée et savoureuse, saveurs de coulis de fruits blancs, poire Williams, gelée de coing, touches épicées (graine de coriandre, poivre blanc, baie de genièvre), orange mûre et pamplemousse rose. Intense finale pierreuse, saline et sapide.

Accords mets-vins : Après 5 ans de cave, sur un gratin de fruits de mer, un waterzoï de poisson à la flamande, une lotte au safran ou une blanquette de volaille aux giroilles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique