

## Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 538 - 2021



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 » (son numéro cadastral) 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 calcaire, riche 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 son 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 biodynamie, 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, en grand fût de 600 litres. Malheureusement, en 2021, cette parcelle, au débourrement relativement précoce, fut l'une des plus touchées par le gel d'avril. Rendant la production plus confidentielle que jamais. On ne peut que le regretter tant le résultat se montre enthousiasmant, balançant entre concentration fruitée et une empreinte minérale verticale aux accents iodés et épicés.

Le nez s'ouvre sur des évocations gourmandes de pêche, de mirabelle et d'abricot, complétées de notes plus toniques de citron confit et d'une touche délicatement vanillée rappelant l'ananas Victoria : autant de fruits qui semblent traversés par un courant marin frais et résolument iodé. Au fil de l'aération, son caractère épicé s'affirme sur des nuances de poivre, de ras el-hanout mais aussi d'encens, de bergamote, d'eucalyptus et de camphre.

La bouche est particulièrement savoureuse : on y retrouve nos fruits à noyau, ainsi qu'un soupçon de fruit de la passion et des zestes d'agrumes, relevés de notes stimulantes de poivre Sichuan, de safran et d'épices orientales. Si l'on perçoit la densité et la richesse en extraits secs d'un millésime aux très faibles rendements, ce « Monoparcelle 538 » se montre plutôt longiligne. Droit et profondément imprégné par le sol, doté d'une

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

énergie tellurique qui emporte tout sur son passage, il finit sur un empyreumatisme aux accents beurrés qui nous emmènerait presque du côté d'un Premier Cru de Chassagne-Montrachet ... Si, si, vous avez bien lu !

Un grand vin, à la fois sensuel, profond et salin, à oublier quelques années en cave avant de l'associer à un navarin de homard ou de langouste, ou un tronçon de turbot rôti et sa sauce Hollandaise.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 538 - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Complexe, étagé et gourmand : pêche, mirabelle, abricot, citron confit, ananas Victoria, courant marin frais et iodé, notes de poivre, de ras el-hanout, d'encens, de bergamote, d'eucalyptus, touche camphrée.

Bouche : Savoureuse : fruits à noyau, fruit de la passion, zestes d'agrumes, notes stimulantes de poivre Sichuan, de safran et d'épices orientales. Un millésime longiligne, droit et minéral. Finale sur un empyreumatisme aux accents beurrés.

Accords mets-vins : A oublier quelques années en cave avant de l'associer à un navarin de homard ou de langouste, ou un tronçon de turbot rôti et sa sauce Hollandaise.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1  
heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique