

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes Magnum - 2022



Avec ce parcelaire, nous entrons dans l'univers des grands sancerres de terres blanches, qui puisent leur identité dans ces terroirs typiques de marnes kimméridgiennes, riches en fossiles marins. Les sédiments calcaires apportent la finesse et l'élégante minéralité fraîche et tonique, couplée à une densité de matière amenée par les argiles.

La cuvée est élaborée à partir de deux parcelles de vignes âgées de plus de 40 ans, qui ont eu le temps de s'immiscer en profondeur dans ce superbe terroir kimméridgien. La parfaite exposition au sud-est, le travail des sols, l'enherbement naturel, l'ébourgeonnage strict, le contrôle de la maturité et le tri méticuleux du raisin, tout concourt à produire un vin racé et précis, exprimant avec force et finesse les qualités du terroir. Comme toujours avec Stéphane Riffault, l'élevage se révèle extrêmement précis et surtout, parfaitement fondu dans le vin.

Ce Sancerre les Denisottes affiche déjà un équilibre souverain : il marie avec un naturel confondant la densité sensuelle du fruit mûr et des argiles, avec la fraîcheur calcaire, immaculée, qui semble immédiatement nous plonger le long du lit d'une rivière souterraine. Nous voici voguant sans bruit au cœur d'un paysage de concrétions humides, polies par une eau cristalline. La pomme Boskoop et la poire Beurré-Hardy resplendent et se mêlent à des parfums stimulants de citron vert et de pamplemousse. En permanence, on balance entre densité et légèreté.

Au fil de l'aération, une douceur florale et suave gagne du terrain : on pense au pistil rougeoyant du safran, au bonbon à l'anis de Flavigny, à la bêtise de Cambrai et ses accents finement mentholés. Gomme arabique et bergamote parachèvent cette composition complexe, et particulièrement harmonieuse.

La bouche n'est pas en reste : ample et texturée, elle regorge de saveurs de fruits très mûrs voire compotés. On reconnaît les pommes Reinette et Granny, gourmandes mais animées d'une belle acidité juteuse, la poire et l'abricot, ainsi qu'une touche de rhubarbe confite. Les agrumes sont maintenant fondus dans une marmelade onctueuse, mêlant citron jaune, orange et quelques zestes de mandarine. Au fil de la dégustation, on revient à une expression subtilement épicée, déposant sur nos papilles en extase quelques notes de safran, de piment d'Espelette ainsi qu'une pointe plus anisée d'estragon.

La densité minérale de la finale est exceptionnelle, tout comme sa persistance : on plonge littéralement dans le sol et le sous-sol. S'il est déjà très expressif, ce Sancerre Les Denisottes mérite de patienter au moins 3 ou 5 ans en cave : il vous réglera alors sur une volaille pochée nappée

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

d'une sauce crémeuse à l'estragon, un lapin à la sauge et au vin blanc et même une poule au pot. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes Magnum - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : Floral, complexe et harmonieux : calcaire, lit d'une rivière souterraine, pomme Boskoop, poire Beurré-Hardy, citron vert, pamplemousse, pistil rougeoyant du safran, bonbon à l'anis de Flavigny, bêtise de Cambrai, gomme arabique et bergamote.

Bouche : Ample et texturée, fruits très mûrs voire compotés (pommes Reinette et Granny, poire, abricot, rhubarbe confite), marmelade mêlant citron jaune, orange et zestes de mandarine. Notes de safran, de piment d'Espelette et d'estragon.

Accords mets-vins : Après 3 ou 5 ans en cave : il vous réglera alors sur une volaille pochée nappée d'une sauce crémeuse à l'estragon, un lapin à la sauge et au vin blanc et même une poule au pot.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2038

Température de service : 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