

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2016



La cuvée Les Boucauds signe parfaitement le style « Riffault », toujours à la recherche de l'expression la plus fidèle de chaque terroir. 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 sont nombreuses, et les sous-sols principalement composés de sédiments marins du Kimméridgien.

Le sol garantit à la vigne une implantation profonde, et apporte au vin richesse et ampleur, tandis que les sédiments de coquillages du sous-sol vont donner cette fine minéralité iodée caractéristique. Après une vinification et un élevage de 8 mois pour moitié en cuve inox et moitié en fûts, le vin présente aujourd'hui un remarquable équilibre entre le raffinement et la fraîcheur de son bouquet et sa densité vineuse en bouche.

On sent d'emblée la générosité et la minéralité du sol, le vin se montrant intense et ample, tout en restant très précis. Au nez, fleurs blanches, coriandre, menthe, eucalyptus, poire, citron, pamplemousse, poivre blanc, gingembre et notes iodées, forment un ensemble complet et harmonieux.

En bouche, le vin possède beaucoup de chair et un gros volume. S'il est dense, on ne tombe pas pour autant dans l'opulence : la fine minéralité s'exprimant sur de jolis amers et une acidité parfaitement intégrée apportent ce qu'il faut de fraîcheur et de dynamisme. Les fruits reviennent en force en milieu de bouche, sans masquer le sol un seul instant, bien présent dans une longue finale fumée et saline.

Ce Sancerre Les Boucauds 2016 s'affirme clairement pour la table, aussi à l'aise sur une anguille fumée, de l'andouille de Guéménée, qu'avec un crottin de chavignol, chaud ou froid !

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Puissant et complexe : fleurs blanches, coriandre, menthe, eucalyptus, poire, citron, pamplemousse, poivre blanc, gingembre et notes iodées.

Bouche : Attaque ample, très dense, riche. La fraîcheur revient en milieu de bouche, sur les agrumes, de fins amers et une minéralité saline qui annonce une longue finale fruitée

Accords mets-vins : Crottin de chavignol toasté, anguille fumé. Andouille de Guéméné. Brochettes de gambas.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2023

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique