Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2018 - blanc



Voici peut-être la cuvée la plus « maritime » de cette magnifique collection 2018, avec toujours cette densité de matière couplée à une belle délicatesse du fruit et des herbes fines : un dyptique qui caractérise très bien ce millésime.

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 assez profond 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 fruitée et minérale en bouche.

Dès le premier nez, on est séduit par cette ambiance marine évoquant les algues et les embruns iodés. On se promène en baie de Douarnenez ! Le sol n'est jamais loin avec cette roche très cristalline qui structure toute la dégustation. Puis arrive un cortège d'agrumes mûrs (citron jaune et pamplemousse) et d'herbes fines (ciboulette, coriandre)… On glisse finalement sur une belle ambiance florale qui finit de nous charmer.

En bouche, on retrouve un jus cristallin, lumineux et cette densité qu'apporte la minéralité très présente du vin. Massif comme un bloc de marbre, ce magnifique Sancerre n'en est pas moins parcouru par la vitalité du fruit, sur des saveurs de pomme et d'agrumes. Une note de poivre donne du peps à l'ensemble.

La finale mentholée, tendue, serrée, mais tonique, place clairement ce Sancerre davantage du côté Yang que Yin. Idéal sur une cuisine maritime un peu corsée.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Maritime et frais : algues, embruns iodés. Ciboulette, coriandre. Citron jaune, pamplemousse. Roche pilée. Pomme. Une touche poivrée.

Bouche : A la fois cristalline et dense, avec une minéralité rocailleuse très présente. Belle vitalité du fruit sur la pomme et les agrumes. Finale mentholée, tendue, serrée, mais tonique, parcourue d'une touche poivrée.

Accords mets-vins : Brochettes de gambas saupoudrées de piment d'Espelette. Moules farcies. Crottin de chavignol toasté, anguille fumé. Andouille de Guéménée.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique