Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2018 - blanc



Avec ce parcellaire, nous entrons dans l'univers des grands sancerres de « terres blanches », qui puisent, dans ces terroirs typiques de marnes kimméridgiennes, riches en fossiles marins. Les sédiments calcaires apportent cette finesse et cette élégante minéralité, tandis que la présence des argiles donne une vraie densité de matière.

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.

Une cuvée qui affiche déjà une grande classe et une vraie gourmandise. Le nez s'avère d'emblée raffiné, floral et aérien : on voyage entre des notes subtiles fumées, les écorces de citron (comme dans un gâteau), les épices (poivre blanc, pointe de girofle, poudre de gingembre) et la gomme. Suit un monde minéral et racinaire où l'on décèle des notes de riz, de saké, de panais, de poudre à canon et d'éléments rocheux. La fraîcheur n'est jamais vraiment loin avec ses nuances subtiles de gazon, de trèfle et d'herbes fraîches.

C'est en bouche que l'on sent pleinement les fruits croquants et juteux : une véritable farandole de fruits blancs et jaunes, entre poires, pommes et ananas, complétés de quelques agrumes vivifiants, citron vert en tête. Le vin possède une très belle mâche, il est nourrissant et doté d'une finale à la longueur spectaculaire, sur des très beaux amers et une dimension fumée.

Après un an de cave, il a commencé à bien se délier. Il devrait être absolument splendide dans 2 ans pour accompagner noix de Saint-Jacques, langoustines ou poissons nobles à chair ferme (sole, barbue…).

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : Complexe et élégant : fumée, écorce de citron, poivre, girofle et gingembre. Notes de riz-saké, de panais, de poudre à canon, d'éléments rocheux. Gazon, de trèfle et d'herbes fraîches.

Bouche : Fruité juteux et croquant, entre poires, pommes et ananas, complétés de quelques agrumes vivifiants, citron vert en tête. De la mâche, grosse longueur sur les zestes et une touche fumée.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques à la crème de persil, langoustines et estragon, barbue, sole accompagnées d'un beurre citronné. Chèvre affiné.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2021 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique