Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2014 - blanc



Avec ce parcellaire, nous entrons dans l'univers des grands sancerres de « terres blanches », qui puisent, dans ces terroirs typiques de marnes calcaires, riches en sédiments marins, une minéralité presque magnétique et une matière dense et puissante.

La cuvée est élaborée à partir de seulement deux vignes de 40 ans et plus, qui ont eu le temps de s'immiscer en profondeur dans ce splendide terroir kimméridgien. La parfaite exposition au sud-est, le travail des sols, l'enherbement naturel, le tri méticuleux du raisin, tout concourt ici à produire un vin ciselé, exprimant avec force et finesse les qualités du terroir. L'élevage en fûts, de 9 mois sur lies complète le tableau.

Le résultat est d'une densité incroyable, et donne un sancerre incontestablement taillé pour la garde et la grande gastronomie…maritime !

Le nez est très concentré, sur des notes iodées et fumées, évoquant tantôt les algues, tantôt l'allumette que l'on gratte. Sur ce millésime 2014, le fruit est superbe, sur les fruits blancs, l'ananas, le pamplemousse et le citron. La bouche, pure et cristalline, dégage une rare énergie et fait rejaillir l'empyreumatisme du sol.

Ce Denisottes sera parfait aujourd'hui sur des gambas grillés ou une friture d'éperlans avec un généreux filet de citron. Dans 2 ou 3 ans, nous l'imaginons très bien sur un turbot rôti, une poêlée de crevettes au gingembre et ciboulette, ou une volaille à la crème !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2014 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Trés concentré. Tilleul, miel, poire. Notes iodées (algues nori) et fumées (évoquant l'allumette grattée). Pamplemousse, citron vert, ananas.

Bouche : Tellurique! Très dense, sensation de volume en bouche, qui n'attend que la garde. Beaucoup de fraîcheur, énorme persistance sur la minéralité empyreumatique et le fruit.

Accords mets-vins : Friture d'éperlans. Poêlée d'encornets. Brochettes de gambas. Maquereau grillé. Plus tard, des poissons à chair ferme juste rôtis ou une belle volaille. Fromages de chèvre.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et au moins jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération indispensable aujourd'hui.

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : En cours de conversion Biologique