Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 469 - 2019 - blanc



Nouvelle cuvée pour Stéphane qui a repris, voici 4 ans, cette parcelle, située à Sury en Vaux au lieu-dit Les Sentiers. Pendant les 3 premières années, Stéphane a honoré les contrats en cours avec la cave coopérative. Il en a profité pour procéder à la conversion en bio de cette vieille vigne.

Dès son acquisition, Stéphane pensait bien isoler la production de cette parcelle, conscient d'avoir mis la main sur un terroir à l'identité géo-pédologique bien marquée : un sol kimméridgien peu profond (50 cm à peine) qui repose sur des dalles de calcaires à fossiles. Au-delà, cette vigne orientée au Sud-Est, offre un véritable micro-climat : en sortie de village, sans ventilation, l'amplitude thermique y est très importante aussi bien selon les heures de la journée que suivant les saisons. Les étés y sont chauds, accélérant les maturations pour donner, au final, des aromatiques bien spécifiques.

En outre, Stéphane a eu le plaisir de trouver un matériel végétal de très haute qualité : des sélections massales de plus de 50 ans, autrement dit une exception à une époque qui voyait naître le développement massif des sélections clonales.

Il a choisi, pour ce nouveau Sancerre parcellaire, d'allonger l'élevage à 18 mois : comme il a pu le constater, « les sols kimméridgiens donnent des vins plus lents à s'ouvrir et il est important de les accompagner un peu plus longtemps que des vins issus de sols argilo-calcaires plus légers ».

N'y allons pas par quatre chemins : ce deuxième millésime de cette Monoparcelle n°469 (c'est son numéro cadastral), confirme son envergure hors-norme et la pertinence des choix de Stéphane. Complexe et nuancé, empreint d'une élégante minéralité iodée, délicieusement charnu et impressionnant de puissance fuselée et de persistance de bouche : c'est un grand vin !

Le premier nez nous plonge dans un univers poétique et mystérieux, dominé par une sensation de fraîcheur mentholée et chlorophyllienne. Puis vient le fruit, autour d'une déclinaison de fruits blancs juste cueillis et parfaitement mûrs, entre pommes Granny et Reinette, poires Passe-Crassane et Williams. Des agrumes délicats apportent de-ci de-là quelques notes acidulées et toniques : la clémentine se mêle à l'orange, le citron vert au pamplemousse et au kiwi. Des herbes fines et des épices planent désormais au-dessus du verre : on pense à la verveine, à une menthe

poivrée, à l'estragon, à la citronnelle, à une essence de bergamote et même à une touche plus orientale évoquant le ras el-hanout. Ce n'est que maintenant que le vin semble libérer sa composante maritime et iodée, sur des notes de sel marin, d'algues et de petits crustacés juste sortis de l'eau… Quelle complexité !

En bouche, le volume et l'ampleur du vin sont considérables. On croque dans des monceaux de pommes et de poires aussi juteuses que savoureuses, parcourues d'un filet de citron vert qui vient électriser les papilles. Des fruits bientôt rejoints par la pêche de vigne, le fruit de la passion, mais aussi la mangue ou encore l'ananas bien mûr : c'est une farandole qui s'offre à nous. La finale, expansive et pénétrante, irradie pendant de longues secondes.

Ne doutons pas qu'un vin d'une telle stature et d'une telle complexité pourra allégrement passer une décennie en cave, voire plus. Un grand Sancerre de gastronomie qui brillera sur un bar de ligne rôti accompagné d'une tombée d'épinards ou un homard à l'Armoricaine. Une rareté indispensable dans toute bonne cave !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 469 - 2019 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Frais,, tonique : pommes Granny et Reinette, poires Passe-Crassane et Williams, clémentine, orange, citron vert, pamplemousse et kiwi, menthe poivrée, estragon, citronnelle, essence de bergamote, algues, sel marin

Bouche : Volume considérable de fruits, on croque dans des monceaux de pommes et de poires aussi juteuses que savoureuses, parcourues d'un filet de citron vert. Finale expansive, pénétrante, sur les fruits jaunes, la mangue.

Accords mets-vins : Un bar de ligne rôti accompagné d'une tombée d'épinards ou un homard à l'Armoricaine

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique