

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2015 - blanc



La cuvée Les Boucauds signe parfaitement le style « Riffault », toujours à la recherche de l'expression la plus fidèle et épurée 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 équilibre remarquable.

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, eucalyptus, graine de fenouil, réglisse, poire, coing, agrumes et notes d'algues se succèdent, tandis que la bouche impressionne par son gras et sa densité de matière.

Mais, attention, avec ce Sancerre, on ne tombe jamais dans l'opulence : la fine minéralité évoquant le caillou, de nobles amers et une acidité parfaitement intégrée apportent ce qu'il faut de fraîcheur. Les fruits reviennent en force en milieu de bouche, sans pour autant masquer le sol un seul instant, bien présent dans une très longue finale pure, fumée et saline.

Parfait lors d'un apéritif dînatoire, encore mieux avec un bar grillé ou des brochettes de crustacés !

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune très clair, légers reflets verts

Nez : Puissant et complexe : pomme, poire, citron vert, eucalyptus, fleurs blanches, algue nori, coquille d'oeuf

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

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : bulots, toast au chèvre frais, saumon fumé, mortadelle... Brochettes de gambas. Bar grillé ou en croûte de sel.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération (1/4 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique