

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 469 - 2021 - blanc



C'est en 2016 que Stéphane et Bénédicte Riffault ont pu reprendre cette petite parcelle de 35 ares, 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 et biodynamie de cette vieille vigne, plantée à la toute fin des années 1960.

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 marins.

Au-delà, cette vigne orientée au Sud-Est, offre un véritable microclimat : 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 plus 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 triompher, dans le Sancerrois, le développement massif des clones productifs.

Il a choisi, pour ce Sancerre parcellaire, d'allonger l'élevage à 18 mois, toujours en grand foudre : 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 ».

A la vue de sa robe dorée aux légers reflets verts, on perçoit déjà la densité à venir de ce jus de très grande envergure. Le premier nez évoque la fraîcheur automnale des berges d'une rivière ou d'un lac, on pense à l'humidité des fougères, des écorces mûres mais aussi à un verger, juste après la récolte des pommes, des poires et autres noix. Puis, la dimension fruitée s'installe, sûre de son éclat gourmand, de sa maturité : on se régale de notes de pommes Boskoop ou Reinette, de poire Passe-Crassane, de coing, d'abord en coulis puis carrément compotés. S'entremêlent ensuite des parfums tout aussi succulents d'anone, de confiture de Reine-Claude, de mirabelle et de pêche blanche. Dense et charmeur, le bouquet nous régale.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche offre une envergure et un volume considérables, sans jamais manquer pour autant de dynamisme, d'énergie. Son toucher enveloppant mais soyeux fait rouler sur les papilles de délicieuses saveurs de coulis de fruits blancs, d'abricot mais aussi de citron, de clémentine et de pomelo. Autant de saveurs relevées de quelques touches stimulantes de verveine, de graine de coriandre, de poivre blanc et même de wasabi.

La finale est juste parfaite d'intensité, de profondeur et de poids. L'élevage est magnifiquement intégré, apportant juste ce qu'il faut de douceur à une expression intensément épicée des sols. On finit sur l'énergie du citron vert qui nous fait saliver de longues secondes.

Sur ce rarissime millésime 2021, ce monument Sancerrois est déjà parfaitement en place, même s'il possède bien sûr la structure pour grandir au moins 10 ans dans votre cave. Jeune, il brillera sur un saumon ou une truite gravlax, ou une salade de pamplemousse, crevettes, poitrine de porc et sésame grillé. Plus tard, on imagine fort bien un sandre au court-bouillon accompagné d'un gratin de choux-fleurs et épinards, ou encore une blanquette de veau servie avec des tagliatelles fraîches. En fin de repas, que diriez-vous d'un Selles-sur-Cher ?...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 469 - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Dense, charmeur : berges d'une rivière ou d'un lac, fougères humides, écorces mûres. Verger, pommes Boskoop ou Reinette, poire Passe-Crassane, coing en coulis puis compotés. Anone, confiture de Reine-Claude, de mirabelle et de pêche blanche.

Bouche : Ample, dynamique, toucher enveloppant mais soyeux, coulis (fruits blancs, abricot, citron, clémentine, pomelo), relevées de touches fraîches et stimulantes (verveine, graine de coriandre, poivre blanc, wasabi).
Finale intense épicée et acidulée.

Accords mets-vins : Jeune : saumon ou une truite gravlax, salade de pamplemousse, crevettes, poitrine de porc et sésame grillé. Plus tard : sandre au court-bouillon avec un gratin de choux-fleurs et épinards, blanquette de veau et tagliatelles fraîches. Selles-sur-Cher.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique