Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 538 Magnum - 2018 - blanc



Les amateurs (de plus en plus nombreux!) des vins de Stéphane Riffault connaissaient déjà sa cuvée Les Desmalets, qui n'est plus produite aujorud'hui. Avec le millésime 2018, Stéphane a choisi d'aller encore plus loin dans sa démarche parcellaire en isolant cette vigne de moins d'un demi-hectare, située sur le lieu-dit des Desmalets. Pas pour le plaisir de se compliquer la tâche, bien sûr, mais parce que cette parcelle « 538 » présente effectivement des spécificités intéressantes, par sa position d'altitude (260 mètres environ) et son caractère bien ventilé.

Ici, les marnes blanches en surface (30 cm), laissent rapidement la place à un sous-sol de sédiments marins riches en fossiles d'huîtres, ces fameuses exogyra virgula que l'on retrouve aussi dans les grands terroirs de Chablis.

C'est dans ces grandes dalles sédimentaires que la vigne âgée d'une cinquantaine d'années puise cette identité marine et cette fraîcheur iodée si caractéristiques. D'autant que la viticulture chez Stéphane est une affaire particulièrement sérieuse : rien n'est laissé au hasard pour favoriser au maximum l'enracinement en profondeur et, plus globalement, les échanges entre la plante et son environnement. Après la certification Bio, Stéphane a désormais achevé la conversion du domaine à la bio-dynamie, toujours à la recherche de cette symbiose parfaite.

Après un tri sévère – il n'a pas hésité cette année à éliminer les raisins les plus mûrs -, et une vinification sur levures indigènes, Stéphane a choisi d'allonger l'élevage à 15 mois au total : en fûts dans un premier temps, avant de repasser 3 mois en cuves pour finir de s'harmoniser. Le résultat est franchement bluffant aujourd'hui.

Le nez s'ouvre sur une ambiance minérale complexe avec une présence intense de la roche, sur des notes de pierre frottée. La fraîcheur des agrumes s'accompagne d'une dimension finement « viandée », qui nous fait penser à une volaille de Bresse. Viennent ensuite des notes de champignon blanc et une touche de miel fin. On aime aussi cette sophistication végétale qui s'exprime sur des nuances de genêt, de buis et d'eucalyptus. Le fruit n'est pas en reste, évoquant la poire Comice ou Williams, enrobée d'une touche gourmande et suave de confiture de lait.

L'entame de bouche est superbe : la matière souple se pare de saveurs de beurre d'agrumes et de zeste d'orange. Une dimension fumée finit de donner à ce magnifique Sancerre son aura mystérieuse. Au vu de sa

densité, nous vous recommandons de l’attendre au minimum 3 ans, avant de commencer à en profiter.

Secrètement, sans doute, Stéphane rêvait-t-il d'un vin et d’un millésime comme celui-ci, une cuvée qui rendrait justice à la profondeur à laquelle les vignes sont parvenues, qui rendrait hommage à cette énergie quasi tellurique des terroirs de Sancerre, qui sacrifierait le sauvignon sur l’autel de la roche, sur les rives de la mer jadis présente. C’est superbe !

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 538 Magnum - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Minéral et mystérieux : pierre frottée, champignon blanc, une touche de miel fin, nuances de genêt, de buis et d'eucalyptus. poires Comice et Williams. Confiture de lait.

Bouche : Matière incroyablement dense mais souple, avec des saveurs de beurre d'agrumes et de zeste d'orange. Nuances fumées sur le milieu de bouche et la finale. très grosse longueur, encore un peu comprimée.

Accords mets-vins : Asperges. Bar en croûte de sel. Anguilles fumées. Risotto aux artichauts ou aux Saint-Jacques. Andouille de Vire. Cassolette de fruits de mer à la crème. Fromages de chèvre.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique