

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2016 - 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 très élégante, couplée à une matière puissante.

La cuvée est élaborée à partir de deux parcelles de vignes âgées de plus de 40 ans, qui ont eu le temps de s'immiscer en profondeur dans ce superbe 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 racé, exprimant avec force et finesse les qualités du terroir. Comme toujours avec Stéphane Riffault, l'élevage se révèle d'ores et déjà extrêmement précis et surtout, parfaitement fondu dans le vin.

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

Le nez est à la fois concentré et très sophistiqué, sur des notes iodées, évoquant l'algue nori et le varech, auxquelles succède une véritable valse de fleurs et de fins arômes végétaux, entre muguet, aubépine, buis, fleurs d'eau, eucalyptus et herbes fraîchement coupées. La minéralité s'exprime sur des touches poivrées, fumées et poudrées. Sur ce millésime 2016, le fruit est superbe, juteux, sur les fruits blancs, la prune et les agrumes. Le milieu de bouche est puissant, plein, la concentration est impressionnante. Encore une fois, une garde de quelques années s'impose !

Ce Denisottes se révélera alors pleinement pour accompagner un turbot rôti, une poêlée de crevettes au gingembre et ciboulette, mais aussi une volaille à la crème ! Voici l'un des sancerres les plus complets qu'il nous a été donné de déguster sur le millésime 2016 : une réussite exemplaire.

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Algue nori, varech. Valse de fleurs et d'arômes végétaux : muguet, aubépine, buis, fleurs d'eau, eucalyptus et herbes fraîchement coupées. Notes poivrées, fumées et poudrées. Fruits blancs, prune et agrumes.

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

Accords mets-vins : Friture d'éperlans. Poêlée d'encornets. Gambas sautées au gingembre. Maquereau grillé. Plus tard, des poissons à chair ferme juste rôtis ou une belle volaille à la crème. Fromages de chèvre.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2019 et 2026 au moins.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération indispensable aujourd'hui (1 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique