

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2023 - blanc



Par son équilibre subtil entre sa fraîcheur florale, sa douceur printanière, l'intense énergie des agrumes et sa richesse en extraits secs, sa matière dense mais étirée par une trame saline particulièrement sapide, ce Sancerre Les Boucauds réussit le mariage parfait du yin et du yang. Il nous fait entrer avec panache dans la réussite magistrale du millésime 2023 signé Stéphane Riffault.

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 et les argiles sont nombreuses : elles apportent au vin mâche et densité. On retrouve dans les sous-sols les sédiments marins du Kimméridgien, qui vont donner cette dimension iodée et maritime typique.

Pour cette cuvée, Stéphane a su adapter très habilement le choix de contenants de vinification et d'élevage, afin de préserver la tension naturelle du jus et de ne pas surjouer sa richesse de texture, apportée par les argiles. Il combine ainsi foudre neuf de 20 hectolitres avec de grandes barriques de 600 litres, sans bois neuf (ce sont des fûts de 6 vins). Un élevage prolongé pendant une dizaine de mois.

Le nez s'ouvre dans un registre élégant et bucolique : les premières notes subtilement poudrées laissent rapidement la place à une brassée de fleurs fraîches, de fleurs des champs et du verger en pleine éclosion printanière. Des accents chlorophylliens rafraîchissants se mêlent à des notes plus tendres de suc de violette, de bonbon à l'anis de Flavigny, d'essence de jasmin ou de bougainvilliers. Quelques touches de poudre de gingembre, de poivre blanc, d'écorce de citron séché ou de clémentine viennent délicatement titiller les narines. On pense aussi à un soupçon d'abricot et une nuance de pêche de vigne.

C'est en bouche que la richesse naturelle du vin, sa puissance fuselée s'expriment pleinement. La matière, concentrée, s'anime d'intenses et stimulantes saveurs d'agrumes : elle convoque le citron vert, le pamplemousse, l'orange, le kumquat et la mandarine. Les épices sont à la relance du milieu de bouche, dynamiques, énergisantes : on pense au bâton de réglisse, à la baie de genièvre et au poivre vert. La trame saline ne nous quitte pas, elle électrise les papilles et ajoute à la sapidité du propos. On reconnaît maintenant la pomme Reinette, une touche de poire, une autre de prune Reine-Claude. La tension saline de la finale resserre et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

prolonge le propos : la matière s'étire, le long d'une arête minérale évoquant la pierre-ponce, le sel marin et quelques zestes d'agrumes légèrement pimentés.

Un beau vin de gastronomie qui devrait vous régaler sur une cuisine de terroir, plus terrienne que maritime : on pense à un boudin blanc, une andouillette grillée accompagnée d'une purée de pomme de terre généreusement beurrée, des escargots de Bourgogne au beurre persillé. Plus tard, optez pour une poule au riz ou une blanquette de volaille.

Un concentré de plaisir et d'équilibre, qui offre un des meilleurs rapports qualité-prix parmi l'élite sancerroise.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Boucauds - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : élégant, bucolique : notes poudrées, fleurs des champs et du verger, accents chlorophylliens, suc de violette, bonbon à l'anis de Flavigny, essence de jasmin ou de bougainvillier, poudre de gingembre, poivre blanc, écorce de citron, clémentine, abricot.

Bouche : matière concentrée, intenses et stimulantes saveurs d'agrumes, épices à la relance (bâton de réglisse, baie de genièvre, poivre vert), trame saline électrisante, pomme Reinette, poire, prune Reine-Claude. Finale minérale et zestes d'agrumes pimentés.

Accords mets-vins : on pense à un boudin blanc, une andouillette grillée accompagnée d'une purée de pomme de terre généreusement beurrée, des escargots de Bourgogne au beurre persillé. Plus tard, optez pour une poule au riz ou une blanquette de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique