

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2023 - blanc



Les Chasseignes, nom de lieu-dit fréquent dans le sancerrois, désigne des parcelles installées sur les fameuses « caillottes », ces collines aux pentes douces avec des sols et sous-sols pierreux, très calcaires.

Cette cuvée parcellaire provient de vignes occupant des hauts de coteaux, à une altitude relativement élevée (270 mètres), au Nord-Est du village de Sury-en-Vaux. La fraîcheur relative du lieu-dit et l'exposition Est et Sud-Est se révèlent idéales pour favoriser une maturation lente du sauvignon, même sur des années plutôt chaudes et solaires comme on en connaît de plus en plus fréquemment ici.

Les pieds, âgés entre 20 et 50 ans, puisent en profondeur cette empreinte saline, crayeuse et stimulante, qui rejaillit en bouche. La vinification et l'élevage pratiqués par Stéphane, moitié en cuve, moitié en fûts, respectent à merveille la pureté aromatique et l'éclat du fruit, particulièrement expressif et gourmand cette année, tout en soulignant avec précision cette trame pierreuse, épicée, typique du terroir des Chasseignes.

Dès la robe, très lumineuse, on perçoit la belle maturité du fruit. Le nez s'ouvre sur une empreinte minérale subtile, aux notes fumées de cendre froide et de poussière de roche. L'énergie des nuances subtiles de poudre de gingembre, de citron vert ou de zeste de pamplemousse séché précèdent une dimension plus herbacée qui s'élève du verre avec élégance. On pense au cerfeuil, à la coriandre, à la sauge et à la feuille de menthe, au tilleul et à la fleur de vigne, à de jeunes pousses de fougères, au parfum de péttrichor après une pluie d'été. Les fruits, d'abord énergiques, comme juste cueillis, évoquant pomme Granny, poire Comice et pêche de vigne, se montrent ensuite plus tendres, suaves et confits. Il règne maintenant une atmosphère réconfortante fleurant bon la confiture d'abricot ou de mirabelle.

La bouche déploie une matière dense mais extrêmement dynamique. Le jus, séveux, est propulsé par d'intenses saveurs de citron, de pamplemousse et d'orange, de gingembre frais, de poivre vert, de bâton de réglisse et de notes mentholées. Dans cet océan d'agrumes et d'épices, on reconnaît aussi la prune verte et une touche de poire. La fin de bouche, intense, précise, s'allonge sur une empreinte pierreuse et saline, particulièrement sapide. Les zestes d'agrumes et le grain fin d'une roche atomisée renforcent encore la sensation d'énergie qui s'en dégage.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Dans sa jeunesse, après un bon carafage, il vous réglera sur des poissons fumés, saumon, truite ou anguille. Autre option, une belle andouille de Guéméné. Dans 3 ans, misez sur un haddock poché à l'anglaise ou une choucroute, classique, à la viande fumée, ou aux poissons.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, léger reflet vert

Nez : lumineux, doux : cendre froide, poussière de roche, poudre de gingembre, citron vert, zeste de pamplemousse, cerfeuil, coriandre, menthe, tilleul, fleur de vigne, fougères, pétichor, pomme Granny, poire Comice, pêche de vigne, confiture d'abricot.

Bouche : matière dense mais dynamique, jus séveux, intenses saveurs (agrumes, gingembre frais, poivre vert, bâton de réglisse, notes mentholées), prune verte, poire. Finale intense, précise, pierreuse et saline, particulièrement sapide.

Accords mets-vins : jeune, sur des poissons fumés, saumon, truite ou anguille. Une belle andouille Guéméné. Dans 3 ans, un haddock poché à l'anglaise ou une choucroute, classique, à la viande fumée, ou aux poissons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique