

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 469 - 2022 - blanc



Stéphane a eu l'opportunité de pouvoir reprendre cette parcelle sur le lieu-dit Les Sentiers, à Sury-en-Vaux, au milieu des années 2010. 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 et excellente sélection massale.

Dès son acquisition, Stéphane pensait bien isoler la production de cette vigne, 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 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 naître dans le Sancerrois le développement massif des sélections clonales.

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

Le nez offre immédiatement une dimension terrienne au vin. Une dimension qui suggère la craie, la pierre ponce et la pierre à fusil. À l'agitation s'élèvent ensuite des notes charmeuses de poire, de fleur blanche, d'amande et une pointe de menthe fraîche. Inextricablement mêlées à ces premières volutes, vous devinerez ensuite de subtiles nuances de lavande, de laurier et d'estragon. On plonge alors dans un univers plus frais, vivifiant même, fait d'expressions marines, d'embruns, de coquillages juste sortis de l'eau et d'iode. La complexité et la sensation d'harmonie qui règne ici sont remarquables.

La bouche ample et dynamique invite vos sens à s'élancer séance tenante sur un lac gelé et crissant. L'attaque est tonique et franche. La matière s'avère longiligne et imprégnée de notes minérales salines et iodées. On retrouve en milieu de bouche des notes acidulées, suggérant la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

clémentine, la pomme Reinette ou encore la poire. La bouche n'en finit plus de s'ouvrir, invitant cette fois-ci quelques fruits exotiques comme l'ananas ou le fruit de la passion à rentrer dans la danse. Un peu de craie tamisée et quelques embruns viennent réenchanter une finale droite et nette.

Cette pure merveille sancerroise s'accordera magistralement avec des noix de Saint-Jacques poêlées aux zestes de citron vert et copeaux de parmesan, des langoustines cuites au four juste assaisonnées d'un filet d'huile d'olive et d'un peu de poivre Timut, ou, en fin de repas un Selles-sur-Cher légèrement affiné.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 469 - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : complexe et harmonieux : craie, pierre ponce, pierre à fusil, poire, fleur blanche, amande, menthe fraîche, lavande, laurier, estragon, expressions marines, embruns, coquillages.

Bouche : ample et dynamique, matière longiligne et imprégnée de notes minérales salines et iodées. Clémentine, pomme Reinette, poire, ananas, fruit de la passion. Un peu de craie tamisée et quelques embruns viennent réenchanter une finale droite et nette.

Accords mets-vins : avec des noix de Saint-Jacques poêlées aux zestes de citron vert et copeaux de parmesan, des langoustines cuites au four juste assaisonnées d'un filet d'huile d'olive et d'un peu de poivre Timut, ou, en fin de repas un Selles-sur-Cher légèrement affiné.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2039

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique