Domaine Claude Riffault - Magnum Sancerre Les Denisottes - 2023 - blanc



Avec ce parcellaire, nous entrons dans l’univers des grands sancerres de terres blanches, qui puisent leur identité dans ces terroirs typiques de marnes kimméridgiennes, riches en fossiles marins. Les sédiments calcaires apportent la finesse et l'élégante minéralité, fraîche et tonique, couplée à une densité de matière amenée par les argiles.

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, l’ébourgeonnage strict, le contrôle de la maturité et le tri méticuleux du raisin, tout concourt à produire un vin racé et précis, exprimant avec force et finesse les qualités du terroir. Comme toujours avec Stéphane Riffault, l’élevage se révèle extrêmement précis et surtout, parfaitement fondu dans le vin.

Ce Sancerre les Denisottes affiche déjà un équilibre souverain : il offre cette année une complexité, une sophistication d’arômes et de saveurs entremêlés franchement spectaculaires. Une myriade de jus de fruits frais, d’agrumes, d’épices tantôt douces, tantôt électrisantes, de fleurs épanouies et d’herbes aromatiques semblent rouler sur une dalle de marbre immaculée. On reconnaît pêle-mêle le gazon juste coupé, les petites fleurs blanches, jaunes ou violettes, la pêche blanche et le brugnon juteux, une belle grappe de raisin blanc un peu poivré, la poire, une purée de pommes bien mûres, le curcuma, la poudre de gingembre, un soupçon de noix de muscade. Raffinement, sensualité, gourmandise : tout y est. Quelques parfums de confiture d’abricot ou de mirabelle, de marmelade au pamplemousse enjolivent encore et encore ce divin nectar.

La bouche n’est pas en reste : la matière est splendide, fluide et si savoureuse, elle régale chacune de nos papilles. Les fruits à noyau, la poire Williams et la mangue semblent maintenant imprégnés de puissantes épices, autour du poivre Sichuan un peu mentholé, du safran, d’une poudre de curry finement pimentée. Les agrumes sont toujours, juteux, électrisants, autour du citron vert, de l’orange et de la mandarine. C’est impressionnant !

La densité minérale et la profondeur de la finale sont exceptionnelles, tout comme sa persistance : on plonge littéralement dans le sol et le sous-sol. S’il est déjà très expressif, ce Sancerre Les Denisottes mérite de patienter au moins 3 ou 5 ans en cave : il vous régalera alors sur une salade de homard aux agrumes et aux épices, ou un duo poulet de Bresse et homard

bleu en cocotte luttée. Autre option, dans 10 ans, une blanquette de veau aux cèpes ou aux girolles. Un des grands vins du millésime !

Quantité limitée à 3 magnums par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Magnum Sancerre Les Denisottes - 2023 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : complexe, harmonieux : gazon coupé, petites fleurs blanches, jaunes ou violettes, pêche blanche, brugnon, raisin blanc, poire, purée de pommes, curcuma, poudre de gingembre, noix de muscade, confiture d'abricot ou de mirabelle, marmelade au pamplemousse.

Bouche : matière fluide, sapide, savoureuse, fruits à noyau, poire Williams, mangue, puissantes épices (poivre Sichuan, safran, poudre de curry), agrumes électrisants. Densité minérale, profondeur et persistance exceptionnelles de la finale.

Accords mets-vins : Après 3 ou 5 ans en cave : une salade de homard aux agrumes et aux épices, ou un duo poulet de Bresse et homard bleu en cocotte luttée. Autre option, dans 10 ans, une blanquette de veau aux cèpes ou aux girolles.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique