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



Peu présents sur la commune de Sury-en-Vaux, les sols à silex se trouvent uniquement sur quelques parcelles en lisière de la Forêt de Charnes, au lieu-dit Les Chailloux.

Soucieux de montrer dans ses vins la diversité des sols sancerrois, Stéphane Riffault a décidé d'élaborer cette cuvée emblématique à partir d'une belle parcelle d'un hectare que sa famille y cultive. Les vignes, âgées entre 15 et plus de 40 ans, sont travaillées avec le plus grand soin, Stéphane appliquant scrupuleusement à la vigne les principes d'une culture biologique et biodynamique respectueuse des équilibres du vivant.

Après un élevage privilégiant les foudres, aussi précis que discret, ce Sancerre Les Chailloux affirme immédiatement son empreinte minérale dans ce fin picotement qui nous saisit à peine le nez posé au-dessus du verre, comme autant de minuscules éclats de silex mêlés à un sel très fin. Quelques notes de cendres froides précèdent l'ouverture d'un horizon frais et verdoyant, qui respire bon les herbes fraîches, le cerfeuil, la coriandre et la sauge. On pense aussi à l'énergie acidulée d'une pomme Granny ou Reinette, d'un sorbet à l'orange ou à la clémentine.

Au fil de l'aération, la présence du fruit s'affirme, un fruit pur et sans entrave : on reconnaît maintenant la poire Passe Crassane, la pêche blanche, l'abricot et son noyau, le citron vert et le pamplemousse. Autant de fruits pleins de sève et d'énergie, tempérés d'une douce note de violette et de quelques épices raffinées, entre noix de muscade et une pointe de gingembre. En se réchauffant, le paysage gagne en douceur, évoquant maintenant les lignes nettes d'un marbre poli et de succulents parfums de confiture d'abricot ou de prune.

La bouche, ample et savoureuse, voit triompher le fruit. On se régale de fruits blancs et d'agrumes, autour de la pomme Reinette, d'une poire Conférence juteuse, d'une prune Reine-Claude un peu acidulée, du citron vert, du pomelo, de l'orange Outspan. Autant de fruits agrémentés de parfums énergisants de verveine, de poivre blanc, de citronnelle et de gingembre. Si le vin se montrait plutôt large en attaque, plus on le grume, plus il se resserre et se tend, animé d'une remarquable énergie. On finit sur une structure fuselée, traçante et allongée, sculptée dans les sols de silex.

Un vin expressif et pénétrant qui sublimera de beaux sashimis relevés d'un peu de wasabi. Mais aussi une anguille grillée à la Japonaise. Autre

option, un ceviche bien frais à la Péruvienne. Plus tard, optez pour une daurade royale ou un bar de ligne cuit en croûte de sel, accompagné d'une sauce crémeuse aux coquillages. En fin de repas, un crottin de Chavignol un peu sec nous paraît tout indiqué !

Quantité limitée à 3 magnums par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : expressif et excitant : éclats de silex, sel très fin, cendres froides, cerfeuil, coriandre, sauge, pomme Granny ou Reinette, sorbet à l'orange ou à la clémentine, poire Passe Crassane, pêche blanche, abricot, citron vert, pamplemousse, violette.

Bouche : Ample et savoureuse : fruits blancs et agrumes (pomme, poire, prune, citron vert, pomelo, orange), verveine, poivre blanc, citronnelle, de gingembre. Empreinte minérale presque tannique. Longue finale fuselée, traçante et minérale.

Accords mets-vins : sashimis avec un peu de wasabi, anguille grillée à la Japonaise, ceviche bien frais à la Péruvienne. Plus tard, daurade royale ou bar de ligne cuit en croûte de sel, avec une sauce crémeuse aux coquillages. En fin de repas, crottin de Chavignol.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique