Domaine Claude Riffault - Magnum Sancerre Monoparcelle 538 - 2022 - blanc



Les amateurs des vins de Stéphane Riffault connaissaient déjà sa cuvée Les Desmalets (qui assemblait plusieurs vignes du secteur). Avec le millésime 2018, Stéphane a choisi d'aller encore plus loin dans sa démarche parcellaire en isolant cette vigne de moins d'un demi-hectare, située sur le lieu-dit des Desmalets. Pas pour le plaisir de se compliquer la tâche, bien sûr, mais parce que cette parcelle « 538 » présente effectivement des spécificités intéressantes, par sa position d'altitude (260 mètres environ) et son caractère bien ventilé.

Ici, les marnes blanches en surface (30 cm), laissent rapidement la place à un sous-sol de sédiments marins riches en fossiles d'huîtres, les fameuses exogyra virgula que l'on retrouve aussi dans les meilleurs terroirs de Chablis.

C'est dans ces grandes dalles sédimentaires que la vigne âgée d'une cinquantaine d'années puise cette identité marine et cette fraîcheur iodée si caractéristiques. D'autant que la viticulture chez Stéphane est une affaire particulièrement sérieuse : rien n'est laissé au hasard pour favoriser au maximum l'enracinement en profondeur et, plus globalement, les échanges entre la plante et son environnement. Après la certification Bio, Stéphane a désormais achevé la conversion du domaine à la biodynamie, toujours à la recherche d'une symbiose parfaite.

Après une vinification sur levures indigènes, Stéphane a choisi d'allonger l'élevage à 18 mois au total, essentiellement en foudres complétés de quelques fûts venus de Puligny-Montrachet, chez Etienne Sauzet où officie son frère Benoît. Le résultat est franchement bluffant aujourd'hui : ici, le cépage s'efface totalement face à un élan minéral d'une rare intensité.

Incroyablement complexe, multi-dimensionnel, le nez se déploie progressivement d'abord sur de douces fleurs blanches, entre chèvrefeuille et fleur d'amandier, puis sur des poires et des pommes plus vraies que nature. Viennent ensuite le citron jaune et le zeste de pamplemousse ainsi qu'une gourmande touche de melon et de nectarine témoignant de la parfaite maturité du fruit. Mais c'est bien le sol qui s'exprime avec une vraie délicatesse et de l'intensité : il évoque la pierre humide, immaculée, la poudre de craie. Au fil de l'aération, de nombreuses nuances herbacées s'élèvent du verre en fraîches volutes. On a ouvert la porte d'une herboristerie à l'atmosphère envahie de parfums d'herbes à tisane, d'anis, d'eucalyptus et de fleurs séchées. Quel voyage !

L’ampleur et la sapidité de bouche sont tout aussi impressionnantes : la matière est puissante, serrée et dynamique, pleine de la chair dense et savoureuse de la poire Passe-Crassane, des pommes, de l’ananas, de la nectarine, de la clémentine ou du pamplemousse, relevées d’épices stimulantes parmi lesquels on reconnaît le poivre Timut, avec ses accents citronnés, ou le gingembre. En rétro-olfaction, le vin s’est encore renouvelé : on trouve maintenant l’abricot, la marmelade d’agrumes ou le miel d’acacia ! Et ce n’est qu’un début...

Sur la finale, d’une rare intensité, la roche semble être entrée en fusion : tension, empyreumatisme, énergie tellurique, tout est là pour faire de ce Sancerre Monoparcelle 538 un très grand vin. Il résonne de longues secondes au plus profond de nous.

Un monument à attendre impérativement 5 années en cave, voire plus, pour qu’il déploie ses ailes de géant. Il brillera alors sur un bar de ligne cuit au four, accompagné d’une purée de céleri, une tourte aux noix de Saint-Jacques ou un homard grillé à la plancha, badigeonné d’un beurre d’herbes et d’agrumes. Grand vin !

Quantité limitée à 1 magnum par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Magnum Sancerre Monoparcelle 538 - 2022 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : complexe, étagé : chèvrefeuille, fleur d'amandier, poires, pommes, citron jaune, zeste de pamplemousse, melon, nectarine, pierre humide et immaculée, poudre de craie, herbes à tisane, anis, eucalyptus et fleurs séchées.

Bouche : ample et sapidi, matière puissante, serrée et dynamique, poire Passe-Crassane, pommes, ananas, nectarine, clémentine, pamplemousse, poivre Timut, gingembre, abricot, marmelade d'agrumes, miel d'acacia. Finale tendue, empyreumatique et tellurique.

Accords mets-vins : attendre impérativement 5 années de cave, il brillera alors sur un bar de ligne cuit au four, accompagné d'une purée de céleri, une tourte aux noix de Saint-Jacques ou un homard grillé à la plancha, badigeonné d'un beurre d'herbes et d'agrumes.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2042

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique