

Domaine Claude Riffault - Sancerre Rosé La Noue - 2023 - rosé



Stéphane Riffault est incontestablement un des vignerons les plus doués et virtuoses de sa génération. Profondément épris de ces terroirs de terres blanches et de marnes kimméridgiennes du Sancerrois en général, et du village familial de Sury-en-Vaux en particulier, il nous livre un Sancerre rosé d'une fraîcheur, d'une délicatesse et d'un équilibre absolument somptueux. Coup de cœur garanti !

Ce sera sans nul doute une révélation, si vous ne connaissez pas encore ce pinot parcellaire du secteur de la Noue, vinifié en rosé. Un terroir de terres blanches où Stéphane a la chance de cultiver plus de deux hectares de pinot noir, répartis sur 7 parcelles très proches les unes des autres. Les vignes affichent un âge respectable, entre 30 et 60 ans. Pour son rosé, Stéphane choisit de vinifier cette sélection de pinot noir comme ses blancs, avec un pressurage direct, suivi d'un élevage d'un an en foudre et demi-muids.

Le résultat est absolument bluffant de délicatesse : la sensation de fraîcheur est partout, à peine le nez posé au-dessus du verre. On démarre sur des boutons de fleurs, entre roses et frésias, encore mouillés d'une rosée printanière. On respire un air pur, dans lequel les effluves fruités nous parviennent progressivement. On pense à la framboise, à une cerise fraîche et juteuse, mais aussi à des évocations lointaines d'abricot et de pêche de vigne.

La bouche livre un fruit beaucoup plus dense, séveux, autour de saveurs de fraises et de framboises en coulis, de sorbet à la mandarine, de jus de kiwi glacé. Là encore, c'est bien la sensation de fraîcheur qui domine. Les fruits, à la suavité caressante, s'accompagnent maintenant de notes chlorophylliennes, tantôt mentholées, tantôt citronnés, entre verveine, aneth, feuille de menthe ou jeune pousse de coriandre. Un jus à la fois enveloppant et droit, tendu : les équilibres sont somptueux. On finit sur une longue trame saline et zestée, entre clémentine et citron vert, qui finit de nous faire saliver.

Plus qu'un rosé, c'est bien à un grand vin que nous avons affaire : salade de chair de crabe aux agrumes, queue de langouste accompagnée d'une macédoine de légumes printaniers pour du froid, coquelet rôti aux petits pois, rôti de veau Orloff ou boudin blanc servi avec une généreuse purée pour du chaud. Régalez-vous !

Domaine Claude Riffault - Sancerre Rosé La Noue - 2023 - rosé



Dégustation et accords

Nez : frais : boutons de fleurs, entre roses et frésias, encore mouillés d'une rosée printanière. Air pur, framboise, cerise fraîche et juteuse, évocations lointaines d'abricot et de pêche de vigne.

Bouche : fruit plus dense, séveux, fraises et framboises en coulis, sorbet à la mandarine, jus de kiwi glacé. Notes chlorophylliennes, mentholées et citronnées (verveine, aneth, feuille de menthe, coriandre). Longue finale à la fois saline et zestée.

Accords mets-vins : salade de chair de crabe aux agrumes, queue de langouste accompagnée d'une macédoine de légumes printaniers pour du froid, coquelet rôti aux petits pois, rôti de veau Orloff ou boudin blanc servi avec une généreuse purée pour du chaud.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : pinot noir

Culture : Biologique et biodynamique