Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Desmalets - 2013 - blanc



Bel exemple de l'extraordinaire diversité des terroirs sancerrois : bien que voisines des parcelles des Chasseignes, les vignes du lieu-dit Les Desmalets sont plantés sur une petite croupe d'à peine un demi-hectare, sur un sol fort différent

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

C'est dans ces grandes dalles sédimentaires que la vigne et le raisin vont trouver cette extraordinaire minéralité, propre aux grands sancerres que nous aimons tant !

Après un tri sévère, une vinification douce et un élevage en fût de 10 mois, cette cuvée parcellaire Les Desmalets affiche une profondeur et une sophistication de très grande classe. Le nez s'ouvre sur de belles notes florales, qui laissent la place à de subtils arômes d'herbes fines (thym frais), d'épices poivrées, de réglisse, et bien sûr ces notes fumées si caractéristiques du terroir.

Le vin est déjà parfaitement équilibré en bouche, entre matière dense et tension minérale, et d'une allonge phénoménale.

Là encore, ne doutons pas que ce bel équilibre sophistiqué ne va cesser de s'affirmer pendant les 5 prochaines années ! Déjà excellent, ce Sancerre Les Desmalets n'en sera que plus grand pour accompagner avec élégance et brio une paella au poisson ou un risotto aux artichauts !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Desmalets - 2013 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Fleurs blanches, rose, violette. Eucalyptus, thym frais, gingembre, poivre blanc. Notes fumées.

Bouche : Matière dense. Le fruit arrive : agrumes, goyave, prune jaune. Belle tension. Très longue finale sur le fruit et la salinité.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel. Paëlla au poisson. Anguilles fumées. Risotto aux artichauts. Andouille de Vire. Gratins de légumes. Fromages de chèvre.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui mais de préférence entre 2017 et 2022.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération nécessaire aujourd'hui (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée. En cours de conversion Bio