

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 469 - 2023 - blanc



Stéphane Riffault a eu l'opportunité de reprendre cette parcelle du lieu-dit Les Sentiers, à Sury-en-Vaux, au milieu des années 2010. Après avoir honoré pendant trois ans les engagements avec la cave coopérative, il a engagé une conversion complète en bio et biodynamie de cette vieille vigne issue de sélections massales de très haute qualité, âgées de plus de cinquante ans, fait devenu rare dans le Sancerrois qui voyait, à l'époque, se développer les plantations de sélections clonales de bien moindre qualité.

Dès son acquisition, Stéphane pensait bien isoler la production de cette vigne, conscient d'avoir mis la main sur un terroir à l'identité géo-pédologique bien marquée : un sol kimméridgien peu profond (50 cm à peine) qui repose sur des dalles de calcaires à fossiles marins. Au-delà, cette vigne orientée au Sud-Est, offre un véritable microclimat : en sortie de village, sans ventilation, l'amplitude thermique y est très importante aussi bien selon les heures de la journée que suivant les saisons. Les étés y sont chauds, accélérant les maturations pour donner, au final, des aromatiques bien spécifiques.

Il a choisi, pour ce Sancerre parcellaire, d'allonger l'élevage à 18 mois, toujours en foudre : comme il a pu le constater, « les sols kimméridgiens donnent des vins plus lents à s'ouvrir et il est important de les accompagner un peu plus longtemps que des vins issus de sols argilo-calcaires plus légers ».

Le millésime 2023 pousse encore plus loin l'expression tellurique de ce terroir. La robe, d'un éclat de jus de citron vert, laisse déjà deviner la forte empreinte minérale du vin. Le nez s'ouvre sur une fraîcheur saisissante, dominée par la roche, immédiatement perceptible. Les fruits blancs apparaissent ensuite, autour de pommes et de poire idéalement mûres, accompagnées de notes de violette, de réglisse et de gelée de raisin. En arrière-plan, des touches plus discrètes d'abricot, de coing et d'orange complètent un bouquet complexe.

À l'aération prolongée, le vin évolue vers un registre plus végétal et terrien, entre livèche, herbes fines et quelques légumes-racines. Les agrumes, citron vert en tête, flottent avec retenue au-dessus du verre, rejoints progressivement par le pamplemousse, le sel et le gingembre.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'ensemble se révèle d'une précision remarquable et ne bascule jamais dans l'exubérance.

La bouche est impressionnante par son volume et sa densité. La matière est massive, mais conserve une étonnante élasticité. Fruits blancs et agrumes s'entrelacent autour de la pomme, du citron vert, de la poire, du pomelo, du coing et de la mandarine. Les épices prennent rapidement de l'ampleur, avec une montée progressive du poivre blanc, du gingembre en poudre, du sel gemme, des graines de coriandre et de la baie de genièvre. Ce vin impose le respect et demande clairement à être oublié quelques années en cave.

La finale prolonge cette sensation de puissance et d'envergure. L'ampleur est considérable, la densité remarquable, les tannins venus des sols parfaitement intégrés. L'élevage, déjà totalement fondu, laisse toute la place à l'expression minérale. La salinité, mêlée aux zestes d'agrumes, s'accompagne d'une touche mentholée rafraîchissante. La puissance tellurique se renforce encore en fin de bouche, portée par une persistance XXL. Plus la dégustation avance, plus le vin s'affine, gagnant en verticalité et en profondeur, révélant peu à peu une complexité fascinante.

Idéalement, ce formidable Monoparcelle 469 2023 est un vin à oublier en cave pendant dix ans, tant il possède une structure et une réserve d'énergie hors normes, rappelant par certains aspects les grandes expressions des terroirs de Chavignol, chez Cotat ou Boulay. Il trouvera alors des accords majestueux avec un homard à l'Armoricaine, un waterzoï de lotte, haddock et cabillaud, ou un bar de ligne rôti accompagné d'épinards et de blettes. Dans quinze ans, s'il en reste, une poule au pot s'imposera comme un accord idéal.

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 469 - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Complexe et frais : fraîcheur saisissante dominée par la roche, pommes, poire, violette, réglisse, gelée de raisin, abricot, coing, orange, livèche, herbes fines, légumes-racines, citron vert, pamplemousse, sel, gingembre.

Bouche : volume et densité impressionnants, matière massive à l'étonnante élasticité, fruits blancs et agrumes, les épices prennent de l'ampleur. Finale dense, saline, mêlée aux zestes d'agrumes, et à une touche mentholée rafraîchissante.

Accords mets-vins : Accord Dans dix ans avec un homard à l'Armoricaine, un waterzoï de lotte, haddock et cabillaud, ou un bar de ligne rôti accompagné d'épinards et de blettes. Dans quinze ans, une poule au pot s'imposera comme un accord idéal.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique