

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 538 - 2023 - 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.

À peine ouvert, ce vin embaume la pièce d'une fragrance délicate. Ce parfum nous interpelle immédiatement tant il dégage une énergie et une maîtrise absolue. Les premiers arômes évoquent la douceur d'une amande. Puis, s'élèvent quelques notes de thé blanc infusé, voire fumé. Des nuances plus toniques s'imposent ensuite : le zeste d'un citron vert, la clémentine, le combava.

Une finesse insolente se dégage de ce vin, dont la floralité d'une folle élégance mêle la rose, le chèvrefeuille et le tilleul. La minéralité apporte beaucoup de profondeur, le calcaire joue son rôle, apportant une sensation minérale de craie humide, évoquant les crayères champenoises. La complexité aromatique de ce Monoparcelle 538 le placerait volontiers dans la catégorie des « grands crus », n'en

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

déplaise aux instances de l'appellation Sancerre...

L'attaque est tranchante, reflétant une dimension plus verticale qu'au nez. La fraîcheur des agrumes, pamplemousse en tête, s'accompagne d'amers minéraux qui nous font déjà saliver. Quelques déclinaisons de poivres, aux accents floraux et mentholés, amènent un relief subtilement piquant et anesthésiant à la fois. Une texture plus riche et généreuse vient se développer au cœur de bouche. On se régale de saveurs maintenant plus expansives de poire et de pêche dans un style à la fois gourmand et noble. La finale, baignée d'une empreinte calcaire intense, prolonge un plaisir que l'on ne veut surtout pas voir s'éteindre. Ce Sancerre détient la clé des grands vins, à la fois profond, équilibré et long en bouche... en un mot : majestueux !

L'accord classique est ici sublimé : un Crottin de Chavignol mi-sec, servi devant la vue imprenable de Chavignol depuis les Monts-Damnés, offrirait un cadre de dégustation imparable. En plat cuisiné, on imagine un homard rôti au beurre noisette, accompagné de quelques notes d'agrumes pour équilibrer la richesse et faire écho à la trame aromatique du vin. Pour un accord d'une grande envergure, soyez patient et attendez 6 ou 7 ans, que ce vin gagne encore en complexité. Dégustez-le alors sur une magnifique Volaille de Bresse, nappée d'une crème parfumée au vin jaune et de quelques morilles. Bonne dégustation !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 538 - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : complexe : amande, thé blanc infusé voire fumé, zeste d'un citron vert, clémentine, combava, floralité élégante entre rose, chèvrefeuille et tilleul, sensation minérale de craie humide, évoquant les crayères champenoises.

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 : Crottin de Chavignol mi-sec, un homard rôti au beurre noisette, accompagné de quelques notes d'agrumes. Dans 6 ou 7 ans, sur une magnifique Volaille de Bresse, nappée d'une crème parfumée au vin jaune et de quelques morilles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2039

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique