

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Desmalets - 2017



Bel exemple de l'extraordinaire diversité des terroirs sancerrois : bien que voisines des parcelles des Chasseignes, les vignes du lieu-dit Les Desmalets sont plantées 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 identité marine et cette fraîcheur si caractéristique. D'autant que la viticulture chez Stéphane est une affaire particulièrement sérieuse : rien n'est laissé au hasard pour favoriser au maximum les échanges entre la plante et son environnement. Après la certification Bio, Stéphane a désormais entamé la conversion du domaine à la bio-dynamie, toujours à la recherche de cette symbiose parfaite.

Après un tri sévère, une vinification douce et un élevage en fût de 10 mois, cette cuvée parcellaire Les Desmalets affiche cette année une sophistication raffinée de très grande classe couplée à un fruit particulièrement sensuel. Le nez s'ouvre dans un style élégant et frais, sur de belles notes florales de rose blanche, d'œillet et de primevères, une fraîcheur végétale complexe évoquant le gazon mouillé par une rosée de printemps. Décidément, ce millésime 2017 offre en outre une qualité et une expression du fruit qui donne au vin un charme fou : raisin frais, pomme, poire côtoient ici la prune jaune et les agrumes. Les notes finement iodées ne sont jamais loin, apportant au vin la vivacité d'une brise marine, chargée d'embruns.

On adore l'énergie et la sapidité en bouche : ce Sancerre Les Desmalets est fluide, il circule, il s'étire, il semble mettre toutes vos papilles en mouvement, déployant ce cocktail parfait entre fruits blancs et jaunes, agrumes et fine minéralité du sol. Quelle longueur : ce Desmalets semble ne jamais vouloir vous quitter... et c'est tant mieux !

Parfait dès aujourd'hui, sur des asperges par exemple, mais aussi dans 5 ans pour accompagner un risotto aux noix de Saint-Jacques ou une cassolette de fruits de mer. On se régale d'avance.

Attention : dernières bouteilles disponibles et dernier millésime pour ce parcellaire que Stéphane ne produira plus. Avis aux amateurs!

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Desmalets - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Rose blanche, d'œillet et de primevères, une fraîcheur végétale complexe évoquant le gazon mouillé par une rosée de printemps. Embruns marins. Raisin frais, pomme, poire, prune jaune et agrumes.

Bouche : Matière incroyablement dense. Parfaite intégration de l'élevage. Très beaux agrumes. Tension saline, beaux amers, grande persistance.

Accords mets-vins : Asperges. Bar en croûte de sel. Anguilles fumées. Risotto aux artichauts ou aux Saint-Jacques. Andouille de Vire. Cassolette de fruits de mer à la crème. Fromages de chèvre.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération en bouteille (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique