Domaine Claude Riffault - Magnum Sancerre Monoparcelle 469 - 2018

Nouvelle cuvée pour Stéphane qui a repris, voici 4 ans, cette parcelle, située à Sury en Vaux au lieu-dit Les Sentiers. Pendant les 3 premières années, Stéphane a honoré les contrats en cours avec la cave coopérative. Il en a profité pour procéder à la conversion en bio de cette vigne.

Dès son acquisition, Stéphane pensait bien isoler la production de cette vigne, conscient d'avoir mis la main sur un terroir à l'identité géopédologique bien marquée : un sol kimméridgien peu profond (50 cm à peine) qui repose sur des dalles de calcaires à fossiles. Au-delà, cette parcelle orientée au Sud-Est, offre un véritable micro-climat : 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.

En outre, Stéphane a eu le plaisir d'y trouver un matériel végétal de très haute qualité : des sélections massales de plus de 50 ans, autrement dit une exception à une époque qui voyait naître le développement massif des sélections clonales.

Il a choisi, pour ce nouveau Sancerre parcellaire, d'allonger l'élevage à 15 mois : comme il nous le dit lui-même, « 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 ».

N'y allons pas par quatre chemins, cette cuvée Monoparcelle n°469 (c'est son numéro cadastral), confirme brillamment la pertinence des choix de Stéphane : nous sommes en présence d'un grand vin qui nous évoque à certains égards La Mission Haut Brion Blanc… non, non, vous ne rêvez pas !

Le premier nez nous plonge dans un univers éminemment floral et aérien, si subtil, avec ces fleurs blanches et roses, ces fleurs des champs, et une évocation harmonieuse de pollen et de mimosa. Le boisé raffiné, qui sera à n'en pas douter très largement digéré par le vin, apporte sa contribution, soulignant parfaitement la grande complexité d'arôme et de texture. Surgit finalement du verre une dimension aquatique, plus marine, rafraîchie encore par les herbes fines et les zestes d'agrumes.

La bouche est vivante, habitée par un fruit charnu sur des saveurs de marmelade d'orange, de citron vert et de fruits exotiques, kiwi et goyave en particulier. La finale est longue, soutenue et prolongée par de beaux

amers et de fines notes pimentées. Magnifique de bout en bout ! Avis aux amateurs : cette cuvée confidentielle n'est plus disponible, même au domaine! En voici les tout derniers Magnums...

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Magnum Sancerre Monoparcelle 469 - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Floral et aérien : fleurs blanches, fleurs des champs, mimosa, pollen. Quelques épices douces (muscade). Embruns marins, herbes fines, zestes d'agrumes (citron vert).

Bouche : La bouche est vivante, habitée par un fruit charnu sur des saveurs acidulées de marmelade d’orange, de citron vert, de kiwi et de goyave. La finale est longue, soutenue et prolongée par de beaux amers et de fines notes pimentées

Accords mets-vins : Asperges blanches et saumon mariné. Bar en croûte de sel. Anguilles fumées. Plus tard, une blanquette de lotte. Fromages de chèvre.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique