

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2021



Les Chasseignes, nom de lieu-dit fréquent dans le sancerrois, désigne des parcelles installées sur les fameuses « caillottes », ces collines aux pentes douces avec des sols et sous-sols pierreux, très calcaires.

La cuvée Les Chasseignes provient de vignes occupant des hauts de coteaux, à une altitude relativement élevée (270 mètres), au Nord-Est du village de Sury-en-Vaux. La fraîcheur relative du lieu-dit et l'exposition Est et Sud-Est se révèlent idéales pour favoriser une maturation lente du sauvignon, même sur des années plutôt chaudes et sèches comme on en connaît de plus en plus fréquemment ici.

Les pieds, âgés entre 20 et 50 ans, puisent en profondeur cette fraîcheur minérale, crayeuse et stimulante, qui rejaillit en bouche. La vinification et l'élevage pratiqués par Stéphane, moitié en cuve, moitié en fûts, respectent à merveille la finesse et l'éclat du fruit, particulièrement expressif et tonique cette année, tout en soulignant avec précision cette trame pierreuse et épicée, typique du terroir des Chasseignes.

Ce millésime 2021 renoue avec l'ADN des vignobles du Centre-Loire, autour des fruits frais, des agrumes et de la vivacité, après une série d'années plus solaires. C'est particulièrement vrai sur cette cuvée issue de sols de caillottes qui ont donné des équilibres de bouche vifs et épicés.

Au premier nez, les narines vibrent sous les assauts répétés de notes délicatement végétales et printanières, plus ou moins anisées et mentholées. On se plaît à reconnaître le cerfeuil, le genêt, l'aneth et l'herbe fraîchement coupée. Puis viennent d'intenses notes d'herbes tisanières, de verveine et de citronnelle. Cette gigue endiablée se termine en fanfare avec l'arrivée triomphale du fruit, autour de la groseille à maquereau, du citron jaune, de la poire Passe-Crassane et d'une touche d'ananas. Sans oublier la trame calcaire, saline et délicatement fumé, qui s'immisce subrepticement dans cette joyeuse farandole. On devine d'ores et déjà un jus ample et puissant.

L'attaque est tranchante. Le jus, vertical et tendu, aspire littéralement vos sens et vos papilles. On est rapidement projeté sur des rives où la fraîcheur et l'acidité ne cèdent rien à la douceur gourmande d'un jus de fruit frais. Des notes de feuille de menthe, de verveine mais également de tabac blond ou de réglisse irriguent le palais. On se laisse séduire par un milieu de bouche qui révèle un fruit revigorant et convoque la poire Passe-Crassane et la groseille blanche. La texture est finement pelliculée par une empreinte calcaire aérienne, comme une poussière de roche. On retrouve un peu de poivre blanc et du gingembre en retro-olfaction qui ont

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

pour effet immédiat d'allonger une finale pleine de salinité marine.

On recommandera ce vin frais, vibrant et intense sur des crevettes sautées au gingembre, des tempuras de langoustines à la coriandre ou encore un filet de merlan meunière. Si on lui laisse prendre un peu d'âge, on pourra lui associer une blanquette de lotte ou de volaille.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, léger reflet vert

Nez : Printanier, tonique : une touche mentholée, cerfeuil, genêt, aneth et herbe fraîchement coupée, herbes tisanières, verveine et citronnelle, groseille à maquereau, citron jaune, poire Passe-Crassane et ananas, une trame calcaire légèrement fumée

Bouche : Juteuse, tonique, structurée autour d'une tension verticale stimulante, et des saveurs de jus de fruits frais. Une fraîcheur soulignée par des notes de réglisse, de menthe et de verveine. Une texture poudrée, pelliculée d'un voile calcaire. Finale saline

Accords mets-vins : Des crevettes sautées au gingembre, des tempuras de langoustines à la coriandre ou encore un filet de merlan meunière. Si on lui laisse prendre un peu d'âge, on pourra lui associer une blanquette de lotte ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique