Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2021

Avec ce parcellaire, nous entrons dans l’univers des grands sancerres de terres blanches, qui puisent leur identité dans ces terroirs typiques de marnes kimméridgiennes, riches en fossiles marins. Les sédiments calcaires apportent de la finesse et une élégante minéralité fraîche et tonique, couplée à une densité de matière amenée par les argiles.

La cuvée est élaborée à partir de deux parcelles de vignes âgées entre 40 et 50 ans, qui ont eu le temps de s’immiscer en profondeur dans ce superbe terroir kimméridgien. La parfaite exposition au sud-est, le travail des sols, l’enherbement naturel, l’ébourgeonnage strict, le contrôle de la maturité et le tri méticuleux du raisin, tout concourt à produire un vin racé et précis, exprimant avec intensité et finesse les qualités du terroir. Comme toujours avec Stéphane Riffault, l’élevage se révèle extrêmement précis et parfaitement fondu dans le vin.

Plus dense que Les Boucauds, ce Sancerre Les Denisottes affiche un profil équilibré entre puissance fuselée, fruit mûr et expressif, mais aussi cette fraîcheur aquatique puisée dans les calcaires coquilliers et une trame épicée qui dynamise le propos.

Le premier nez est marqué par la douceur d’une expression florale aux accents de petites fleurs cristallisées, de géranium et de bégonia. On pense à des frondaisons denses au bord d’une rivière, aux peupliers et aux herbes grasses et humides, à l’écorce et à la sève des arbres. Une touche chlorophyllienne d’ortie et de sauge précède l’expression du fruit autour d'un jus de pomme Canada ou Boskoop, du coing, de la pêche blanche mais aussi du pamplemousse bien mûr et d’une note d’orange confite.

La bouche est ample, souple et juteuse : nos papilles ne résistent pas longtemps au plaisir de ces saveurs de fruits à noyau, de prune acidulée, de citron jaune et vert, de pamplemousse. Résolument gourmand, ce Sancerre Les Denisottes n’en est pas moins tonique et épicée : le milieu de bouche est animé de notes de baie de genièvre, de poivre vert et d’une touche de réglisse. La dimension maritime, venue des sols kimméridgiens, s’affirme maintenant : elle apporte au milieu de bouche une trame saline évoquant l’eau de mer. La finale, longue, dense et sapide, est habitée par la roche et ses sels minéraux.

Il devrait être splendide après un bon carafage, ou, mieux encore, après un passage en cave de 3 ou 4 ans, pour accompagner un tourteau à la mayonnaise, une terrine de poissons aux herbes fines, une salade russe ou encore une salade d’araignée de mer ou de chair de crabe aux agrumes. Pour un plat chaud, misez sur une aile de raie pochée servie

avec un beurre citronné.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, léger reflet vert

Nez : Floral, expressif : petites fleurs cristallisées, muguet, géranium et bégonia. Frondaisons denses au bord d'une rivière, peupliers, herbes grasses et humides, écorce et sève des arbres, ortie et sauge, pomme Canada ou Boskoop, coing, pêche, pomelo, orange

Bouche : Ample, souple et juteuse, des saveurs de fruits à noyau, de prune acidulée, de citron jaune et vert, de pamplemousse. Animée de notes de baie de genièvre, de poivre vert et d'une touche de réglisse. Finale saline aux accents marins, longue, tonique

Accords mets-vins : Un tourteau à la mayonnaise, une terrine de poissons aux herbes fines, une salade russe ou encore une salade d'araignée de mer ou de chair de crabe aux agrumes. Pour un plat chaud, misez sur une aile de raie pochée servie avec un beurre citronné.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2031

Température de service : 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