Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 469 - 2020

Nouvelle cuvée pour Stéphane qui a repris, voici 5 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 et bio-dynamie de cette vieille vigne.

Dès son acquisition, Stéphane pensait bien isoler la production de cette parcelle, conscient d'avoir mis la main sur un terroir à l'identité géo-pédologique bien marquée : un sol kimméridgien peu profond (50 cm à peine) qui repose sur des dalles de calcaires à fossiles marins. Au-delà, cette vigne orientée au Sud-Est, offre un véritable microclimat : 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 de 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 dans le Sancerrois le développement massif des sélections clonales.

Il a choisi, pour ce nouveau Sancerre parcellaire, d'allonger l'élevage à 18 mois, toujours en grand foudre : comme il a pu le constater, « 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 ».

Le nez offre immédiatement une dimension terrienne au vin. Une dimension qui suggère la craie, la pierre ponce et la pierre à fusil. On s'évertuera à l'agiter quelque fois pour percevoir des notes charmeuses de poire, de fleur blanche et une pointe de menthe fraîche. Inextricablement mêlées à ces premières volutes, vous devinerez ensuite de subtiles nuances de lavande, de laurier et d'estragon. On s'émerveillera également d'expressions marines, de coquillages frais et d'iode. La complexité et la sensation d'harmonie qui règne ici sont remarquables.

La bouche ample et dynamique invite vos sens à s'élancer séance tenante sur un lac gelé et crissant. L'attaque est fraiche et franche. La matière s'avère longiligne et imprégnée de notes minérales finement iodées. On retrouve en milieu de bouche des notes acidulées, suggérant la clémentine, la pomme Reinette ou encore la poire. La bouche n'en finit plus de s'ouvrir, invitant cette fois-ci quelques fruits exotiques comme l'ananas ou la mangue à rentrer dans la danse. Un peu de craie tamisée,

des embruns salins viennent réenchanter une finale droite et nette.

Cette pure merveille sancerroise s’accordera magistralement avec des noix de Saint-Jacques poêlées aux zestes de citron vert et copeaux de parmesan ou encore un Selles-sur-Cher légèrement affiné.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Monoparcelle 469 - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, léger reflet vert

Nez : Frais, minéral et nuancé : craie, pierre ponce et pierre à fusil, des notes charmeuses de poire, de citron mûr, de fleur blanche, une pointe de menthe fraîche, lavande, laurier et estragon, coquillage et iode.

Bouche : Une bouche ample et dynamique, fraîche et franche, longiligne, avec des notes minérales finement iodées, des notes acidulées de clémentine, de pomme Reinette ou de poire. une touche mûre de mangue et d'ananas. Elan salin et trame crayeuse sur la finale

Accords mets-vins : Un bar de ligne rôti accompagné d'une tombée d'épinards ou un homard à l'Armoricaine, des noix de Saint-Jacques poêlées aux zestes de citron vert et copeaux de parmesan ou encore un Selles-sur-Cher légèrement affiné.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique