Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chailloux Magnum - 2022

Peu présents sur la commune de Sury-en-Vaux, les sols à silex se trouvent uniquement sur quelques parcelles en lisière de la Forêt de Charnes, au lieu-dit Les Chailloux.

Soucieux de montrer dans ses vins la diversité des sols sancerrois, Stéphane Riffault a décidé d'élaborer cette cuvée emblématique à partir d'une belle parcelle d'un hectare que sa famille y cultive. Les vignes, âgées entre 15 et plus de 40 ans, sont travaillées avec le plus grand soin, Stéphane appliquant scrupuleusement à la vigne les principes d'une culture biologique et biodynamique respectueuse des équilibres du vivant.

Après un élevage privilégiant les foudres, aussi précis que discret, ce Sancerre Les Chailloux affirme son empreinte minérale dans un registre tonique et nuancé, d'abord salin, aérien, puis franchement fumé et pierreux : l'expression du sol lui donne en bouche une structure quasiment tannique et une profondeur hors-norme. Tandis que l'éclat du millésime se traduit par une énergie résolument printanière, aux accents chlorophylliens, soutenue par de nombreux agrumes plus vrais que nature.

D'emblée, le nez se montre expressif et excitant : il déploie de jaillissantes notes de citron jeune et vert, de fruit de la passion et de kiwi acidulés, mais aussi d'herbes fines, autour du cerfeuil, de la menthe, de la coriandre. On pense aussi à la fraîcheur délicate des fleurs de citronnier ou d'oranger, aux jeunes pousses d'un gazon qui renaît après l'hiver. Progressivement, l'imprégnation minérale gagne nos sens, d'abord sur un registre salin, puis franchement fumé : on pense alors à la pierre-ponce et au silex frotté. Quelques notes toniques et épicées de gingembre et de gomme arabique se profilent maintenant, à la relance.

La bouche, ample et savoureuse, voit triompher le fruit. On se régale de fruits blancs et d'agrumes, autour de la pomme Reinette, d'une poire juteuse, de citron vert et de cédrat. Autant de fruits agrémentés de parfums énergisants de verveine, de poivre blanc, de sel de céleri et de gingembre frais. Si le vin se montrait plutôt large en attaque, il se resserre et se tend par la suite, pour finir sur une structure fuselée mais dense, où l'imprégnation minérale lui donne un profil presque tannique. La finale s'allonge et s'anime en permanence, portée par des nuances acidulées de fruit de la passion et d'agrumes, et cette trame fumée qui ne nous quitte jamais.

Jeune, ce rare Sancerre sur silex brillera sur des poissons fumés, anguille, espadon ou saumon, mais aussi des sashimis relevés d'un peu de wasabi. Plus tard, optez pour des crevettes sautées au gingembre et à la

ciboulette, un bar cuit en croûte de sel ou une lotte au safran. En fin de repas, un crottin de Chavignol un peu sec nous paraît tout indiqué !

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chailloux Magnum - 2022

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : Expressif et excitant : citron jeune et vert, fruit de la passion, kiwi, cerfeuil, menthe, coriandre, fleurs de citronnier ou d'oranger, jeunes pousses de gazon, pierre ponce et silex frotté, gingembre, gomme arabique.

Bouche : Ample et savoureuse : fruits blancs et agrumes (pomme Reinette, poire, citron vert, cédrat), notes énergisantes de verveine, de poivre blanc, de sel de céleri, de gingembre. Empreinte minérale presque tannique. Longue finale empyreumatique et acidulée.

Accords mets-vins : Des poissons fumés, anguille, espadon ou saumon, des sashimis relevés d'un peu de wasabi. Plus tard, des crevettes sautées au gingembre et à la ciboulette, un bar cuit en croûte de sel ou une lotte au safran. En fin de repas, un crottin de Chavignol.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et biodynamique