

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2016



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

La cuvée Les Chasseignes provient de parcelles 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 ici une lente maturation du sauvignon.

Les vignes âgées entre 20 et 50 ans puisent en profondeur la minéralité crayeuse et iodée 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'identité du fruit.

En 2016, ce Chasseignes se fait l'archétype de ce que l'on peut attendre d'un grand sancerre issu d'un terroir de caillottes. Superbe nez mêlant des notes minérales de craie, de pierre à fusil et des arômes plus frais évoquant l'iode bien sûr, mais aussi la rose et les fleurs blanches, les herbes fines (ciboulette, menthe fraîche), les agrumes, la bergamote, le tout relevé d'une note poivrée.

En bouche, le fruit est mûr et nourrissant, toujours sur les fruits blancs et les agrumes. Il y a là de l'énergie et de la sapidité. Le vin, salin et iodé, finit sur un grain serré, très précis, avec une présence massive du sol. L'allonge est déjà remarquable, mais nul doute que ce Chasseignes mérite d'être mis en cave au moins un an ou deux : votre bar en croûte de sel vous en sera reconnaissant !

Bref, cette cuvée Les Chasseignes est incontestablement un très beau sancerre de terroir, typé dans son équilibre entre fruit mûr et minéralité crayeuse et iodée. Vivement recommandé !

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, léger reflet vert

Nez : Craie, pierre à fusil et des arômes plus frais évoquant l'iode, mais aussi la rose et les fleurs blanches, les herbes fines (ciboulette, menthe fraîche), les agrumes, la bergamote, le tout relevé d'une note poivrée.

Bouche : Mûre et nourrissante, sur les fruits blancs et les agrumes. Il y a là de l'énergie et de la sapidité. Le vin, salin et iodé, finit sur un grain serré, très précis, avec une présence massive du sol.
Longue finale.

Accords mets-vins : Poissons en papillote, raviolis aux crevettes, sushis. Huîtres. Plus tard, un bar en croûte de sel et son beurre blanc. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2018 et 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique