

## Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Desmalets - 2016



Bel exemple de l'extraordinaire diversité des terroirs sancerrois : bien que voisines des parcelles des Chasseignes, les vignes du lieu-dit Les Desmalets sont plantées sur une petite croupe d'à peine un demi-hectare, sur un sol fort différent.

Ici, les marnes blanches, en surface, laissent rapidement la place à un sous-sol de sédiments marins riches en fossiles d'huîtres, ces fameuses *exogyra virgula* que l'on retrouve aussi dans les grands terroirs de Chablis. C'est dans ces grandes dalles sédimentaires que la vigne et le raisin vont trouver cette identité marine si caractéristique.

Après un tri sévère, une vinification douce et un élevage en fût de 10 mois, cette cuvée parcelle Les Desmalets affiche une profondeur et une sophistication de très grande classe. Le nez s'ouvre dans un style élégant et frais, sur de belles notes florales évoquant l'églantine, le chèvrefeuille et la violette, et bien sûr ces arômes très iodés si caractéristiques du terroir : nous plongeons dans la mer Jurassique, entre mollusques, coquillages et crabes...

Le fruit est bien mûr, juteux, dominé par la pomme Granny et la Reinette, accompagnées d'une touche gourmande de prune jaune et d'agrumes rafraîchissants.

En bouche, la puissance du sol entre en résonance avec la parfaite qualité du fruit : le vin déploie une matière très dense, presque massive à ce stade. Pour l'apprécier pleinement, il faudra lui laisser au moins 3 ou 4 ans, le temps pour lui de bien se délier. Son équilibre sophistiqué, son intensité minérale le rendront alors incontournable pour accompagner un risotto aux Saint-Jacques, une paella de poissons ou une cassolette de fruits de mer à la crème.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

## Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Desmalets - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Belles notes florales (églantine, chèvrefeuille, violette), très iodé (mollusques, coquillages et crabes), pomme Granny et Reinette, prune jaune.

Bouche : Matière incroyablement dense. Parfaite intégration de l'élevage. Très beaux agrumes. Tension saline, beaux amers, grande persistance.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel. Paëlla au poisson. Anguilles fumées. Risotto aux artichauts ou aux Saint-Jacques. Andouille de Vire. Cassolette de fruits de mer à la crème. Fromages de chèvre.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2019 et 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération souhaitable  
aujourd'hui (1 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique