

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chailloux - 2016



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 comme toujours travaillées avec le plus grand soin, Stéphane appliquant scrupuleusement à la vigne les principes d'une culture biologique respectueuse de la plante et de son terroir.

Après un élevage en fût particulièrement bien maîtrisé et fondu, ce Sancerre Les Chailloux affirme d'emblée sa profondeur et son intense minéralité, dans un registre iodé et surtout très épicé. Nous avons là une belle confirmation que ce millésime 2016 a particulièrement réussi aux terroirs de silex. On navigue avec bonheur dans un cocktail d'agrumes (citron vert, pamplemousse), de fruits blancs (pêche) et d'épices variées, évoquant la bergamote, le poivre gris ou vert, le musc et les graines de coriandre.

Le vin est profond, très juteux et sapide en bouche : on aime sa pureté et son énergie. La force qui s'en dégage impressionne jusqu'à cette finale puissante, toujours épicée et marquée par le sol.

Un ou deux ans en cave nous paraissent être un minimum pour que le vin finisse de s'arrondir et de dompter cette matière première d'une rare densité. Il sera alors le compagnon idéal d'une sole meunière, d'un bar rôti ou de raviolis de homard ou de langoustines. Et, avec quelques années de plus encore, pourquoi ne pas tenter un plat truffé...

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chailloux - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : Très minéral (marbre pilé, chaux).

Cocktail d'agrumes (citron vert, pamplemousse) et d'épices variées, évoquant la bergamote, le poivre gris ou vert, le musc et les graines de coriandre

Bouche : Tendue, droite et très profonde. Juteuse, excitante et pleine d'énergie. Très longue finale, puissante, sur le fruit et les épices.

Accords mets-vins : Sole meunière, bar rôti, ravioles de homard ou de langoustines. Chèvre frais ou affiné.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2019 et 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique