

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2013



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 10 et 40 ans puisent ici la minéralité 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.

Le résultat nous a immédiatement séduits : superbe nez mêlant des notes minérales de pierre ponce, de pierre à fusil et des arômes plus frais de citron vert, d'ananas, de menthe. En bouche, le fruit est intense, tonique mais toujours léger, convoquant fruits blancs, fruits jaunes, fruits exotiques... Belle finale épicée.

De toute évidence, ce sancerre est parfait en apéritif, avec des poissons en papillote, mais aussi avec une cuisine asiatique (raviolis aux crevettes, sushis...).

Bref, cette cuvée Les Chasseignes est, pour nous, un très beau sancerre, typé et accessible. Vivement recommandé !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Chasseignes - 2013



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, presque translucide

Nez : Très minéral (pierre-ponce, gypse, phosphore). Fruits très frais (zeste de citron, quinquina, ananas). Notes florales de jonquille et de mimosa.

Bouche : Très fruitée en attaque (poire, reine-claude, passion, papaye), elle se développe sur une trame épicée (poivre, gingembre, eucalyptus) puis minérale. Grande persistance rafraîchissante.

Accords mets-vins : Crudités en salade, poissons en papillote, raviolis aux crevettes, sushis. Plutôt des mets sans sauce. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2017.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée, en cours de conversion Bio