

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2013



Avec ce parcellaire, nous entrons dans l'univers des grands sancerres de « terres blanches », qui puisent, dans ces terroirs typiques de marnes calcaires, riches en sédiments marins, une minéralité presque magnétique et une matière dense.

La cuvée est élaborée à partir de seulement deux vignes de 40 ans et plus, qui ont eu le temps de s'immiscer en profondeur dans ce splendide terroir kimméridgien. La parfaite exposition au sud-est, le travail des sols, l'enherbement naturel, le tri méticuleux du raisin, tout concourt ici à produire un vin ciselé, exprimant avec force et finesse les qualités du terroir. L'élevage en fûts, de 9 mois sur lies complète le tableau.

Le résultat est d'une densité incroyable, et donne un sancerre incontestablement taillé pour la garde et la grande gastronomie...maritime !

Le nez vibre sur des notes iodées et fumées, évoquant tantôt les algues, tantôt l'allumette que l'on gratte. Le fruit est bien là, autour des agrumes et des fruits exotiques. Nous sommes convaincus que la tension et la densité du vin en bouche nous réservent une magnifique évolution pour les 5 à 7 années à venir.

S'il se révèle aujourd'hui parfait pour accompagner des plats froids (huîtres, poissons fumés, tourteau mayonnaise), nous l'imaginons très bien après quelques années de garde sur un turbot rôti, une poêlée de gambas au gingembre et ciboulette, ou une volaille à la crème !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Claude Riffault - Sancerre Les Denisottes - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Notes iodées (algues nori) et fumées (évoquant l'allumette grattée).
Fruit de la passion, citron vert, ananas.
Quelques notes poivrées.

Bouche : Tellurique! Très dense, sensation de volume en bouche, qui n'attend que la garde. Beaucoup de fraîcheur, énorme persistance sur la minéralité et le fruit.

Accords mets-vins : Huîtres, colin "mayonnaise", plateau de fruits de mer. Poêlée d'encornets. Salade de seiche. Plus tard, des poissons à chair ferme juste rôtis ou une belle volaille. Fromages de chèvre.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et au moins jusqu'en
2020/2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération indispensable
aujourd'hui.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Raisonnée. En cours de
conversion Bio