

 **Claude Riffault**

Sancerre blanc "Les Chasseignes" AOC

 , 750 ml

 France,

 9910405522



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Shish Taouk – Spieße vom Hühnchen mit Sumach

(Geflügel)

Fenchel-Feta-Salat mit Orangenspalten und

Anissaat

(Gemüse & Vegetarisch)

Thom Kha Gai

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.01.2024

Informationen zum Wein

Der Name *Les Chasseignes* steht weniger für einen bestimmten Weinberg als für einen Bodentyp, der eigentlich *Caillottes* genannt wird. Er liegt unterhalb der Schicht der *Terres blanches* und ist geprägt von *Calcaire à Astéries* aus fossilen Seesternen sowie dem *Calcaire de Tonnerre*, einem ursprünglich sehr harten Kalk, der zu einem schwammähnlichen porösen Kalk verwittert ist. Beide Kalkarten verbinden sich hier. Stéphane Riffaults *Les Chasseignes* liegen im Nordosten des Dorfes *Sury-en-Vaux* auf einer Höhe von 275 Metern in östlicher und südöstlicher Ausrichtung. Er besitzt dort elf Parzellen von insgesamt 3,25 Hektar. Die Reben haben ein Alter von 17 bis 45 Jahren. Die Trauben wurden von Hand gelesen, sortiert und danach sehr langsam pneumatisch gepresst. Die Klärung erfolgte kühl und durch Schwerkraft. Der Saft wurde spontan vergoren und reifte 14 Monate lang in Holzfässern aus Mehrfachbelegung auf der Hefe. Die Hefe wurde nur sporadisch aufgerührt. Stéphane Riffault vermeidet eine malolaktische Gärung.

Farbe

helles Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase

Der *Sancerre »Les Chasseignes«* bietet vom ersten Moment an eine Fülle an Aromen und Eindrücken die von »zitrisch, druckvoll und puristisch« bis »elegant, sinnlich und opulent« reichen. Erstaunlich ist, dass das hier so nahtlos zusammenpasst. Der *Sancerre* öffnet sich mit einer Melange aus Zitronen und Mandarinen, grünen Äpfeln und Birnen, etwas gelber Pflaume und Karambole, aber auch mit Noten von Selleriestange und Kräutern sowie ein wenig Vanille und Lemoncurd.

Gaumen

Am Gaumen bietet der *Sancerre* einerseits eine seidige, volle Textur mit viel Volumen und Dichte, andererseits eine pulsierende Kraft und Mineralität, viel Salz und Zitrone, weißes Fruchtfleisch, eine begleitende Spur von Holz und Vanille und viel druckvolle Säure. Das ist ein sehr kompletter *Sancerre*, der fordert und gleichzeitig für eine wohlige Entspannung sorgt.