

Claude Riffault

Sancerre blanc "Les Denisottes" AOC

 2023, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9910405534

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Thailändischer Pomelo-Salat

Gegrillte Schwertmuscheln mit Petersilie und

Rauchbutter

Zicklein-Rücken mit Fenchelpollen und jungem
Gemüse

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2025

Les Denisottes liegt ganz in der Nähe des Weinguts, in Sury-en-Vaux. Drei Parzellen, zusammen 1,1 Hektar, auf flachem Terrain in südöstlicher Ausrichtung auf etwa 260 Metern Höhe. Die Reben sind zwischen 40 und 53 Jahre alt und stehen auf klassischem Kimmeridge-Kalk – jenem tonig-mergeligen Gestein, das Tiefe und Spannung bringt. Gelesen wird natürlich von Hand, selektiert im Weinberg. Die Trauben werden anschließend sehr langsam und schonend pneumatisch gepresst. Der Most klärt sich kühl und allein über Schwerkraft. Vergoren wird spontan mit den weinbergseigenen Hefen. Der Ausbau erfolgt über 14 Monate in mehrfach belegten Holzfässern auf der Vollhefe. Aufrühren? Nur selten. Und die malolaktische Gärung? Lässt Claude Riffault konsequent weg – zugunsten von Frische, Präzision und Struktur.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2023 Les Denisottes Sancerre blanc von Claude Riffault ist in der Nase extrem diszipliniert und verzichtet auf stereotype Sauvignon-blanc-Exzesse. Stattdessen gibt er sich aufgeräumt und steinig mit zitrischen Noten: Zitronen- und Limettenabrieb, nasse Tafelkreide, etwas Austernschale und helle Blüten in der Kopfnote skizzieren ihn mit sanfter Zurückhaltung.

Mund:

Energetisch im Antrunk, pulsiert er förmlich über den Gaumen. Seine cremig-elegante Textur fußt in der steinig-kargen Mineralik, die Frucht brilliert über den wunderbar zurückhaltenden und doch saftigen Extrakt, der ihm in all seiner Kargheit das nötige Quäntchen Charmanz verleiht. Ohne Wenn und Aber ein Sauvignon blanc für Erwachsene.