



Claude Riffault

Sancerre blanc "Les Chailloux" AOC



2023, 750 ml



Frankreich, Loire



9910405535



Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:

14,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Salat von Tomaten und Maracuja mit Koriander
und Tropea-Zwiebeln**

**Zanderfilet in Grapefruit-Butter mit sautiertem
Spitzkohl**

Piri-Piri-Hähnchen aus dem Holzkohle-Ofen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2025

Les Chailloux umfasst zwei kleine Parzellen mit zusammen 0,6 Hektar in südwestlicher Ausrichtung auf rund 250 Metern Höhe. Die Reben sind zwischen 40 und 47 Jahre alt und wurzeln in Silex. Die Lese erfolgt von Hand, mit sorgfältiger Selektion im Weinberg. Gepresst wird langsam und schonend mit der pneumatischen Presse. Die Mostklärung geschieht kühl und allein durch Schwerkraft – ohne technische Eingriffe. Die Gärung verläuft spontan, also mit natürlichen Hefen. Anschließend reift der Wein 14 Monate lang auf der Vollhefe in mehrfach belegten Holzfässern. Das Bâtonnage wird nur sehr zurückhaltend praktiziert. Auf eine malolaktische Gärung verzichtet Stéphane Riffault bewusst zugunsten von Klarheit und Frische.

Farbe:

Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2023 Les Chailloux Sancerre blanc von Claude Riffault hat in der Nase etwas Rauchig-Verwegenes, was im Silex-Anteil der Böden begründet liegt. Zu der leicht rauchigen Kopfnote über den obligatorischen Zitrusnoten nach Zitronen- und Limettenabrieb kommen Aromen nach weißen Blüten, nassen Kieselsteinen und leicht tropische Noten nach gelben Guaven.

Mund:

Gradlinig und klar ist er im Antrunk aromatisch herb mit Noten nach Grapefruit, dem Weißen der Zitrone und Limettenöl. Gepaart mit pudrig feiner Textur hat er einen exzellenten Grip am Gaumen, herb flankiert von der zartbitteren Phenolik des Weines mit kühlem Naturell und extraktreicher, sehniger Frucht. Ein glasklarer, perfekt choreografierter Wein mit strahlender Brillanz und zitrisch-kühlem, langem Nachhall.