



**Claude Riffault**

# *Sancerre blanc "Monoparcelle 538" AOC*



2023, 750 ml



Frankreich, Loire



9910405537



Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 14,0 %



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Carpaccio vom Thunfisch, Yuzu, Gurke, Basilikum (Fisch)

In Buchweizen gebratene Kaisergranaten (Meeresfrüchte)

Carpaccio von der Meeräsche mit Mirabelle (Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.05.2025

## Informationen zum Wein

Der Wein stammt aus einer nicht näher benannten Parzelle von 0,44 Hektar. Sie liegt in Süd-Südostlage auf 260 Metern Höhe. Die Reben sind 47 Jahre alt und wurzeln in einem Kalkmergelboden, der in 30 cm Tiefe auf eine Platte aus Kimmeridge-Kalk trifft. Der Anteil an Austernschalen ist hier besonders hoch. Die Trauben wurden von Hand gelesen und sortiert und danach sehr langsam pneumatisch gepresst. Die Klärung erfolgte kühl und durch Schwerkraft. Der Saft wurde spontan vergoren und reifte 18 Monate lang in 600-Liter-Holzfässern aus Mehrfachbelegung auf der Hefe. In 2023 wurde keine Malo durchgeführt, um nach dem heißen Sommer genügend Frische zu bewahren. Um das zu garantieren, wurde die Parzelle auch als eine der ersten gelesen.

## Farbe

helles Strohgelb

## Nase

Der *Sancerre »Monoparcelle 538«* ist, wie sein Geschwister mit der Nummer 469, in 2023 ein ungemein druckvoller Sauvignon Blanc, der viel mehr Vibration und Agilität zu haben scheint, als der schöne, ruhige, besonnene Vorgängerjahrgang. Hier hat man Frische und Helligkeit, Kräuterwürze, Flechten auf nassem Stein, Seegras, Meer, dann mit Pfeffer gespickte Zitronen, etwas Birnencreme und gerade reif gewordenes Steinobst.

## Gaumen

Am Gaumen ist das Spannung pur. Spannung und Balance. Hier gibt es viel hellen, frischen Saft mit einer klaren, puren Säure und Mineralität. Wo es früher cremig war, ist es jetzt eher seidig, dazu salzig und mundwässernd. Dabei besitzt der Sancerre viel Kraft und eine pikante Schärfe. Also ab ins große Glas, wo der Sauvignon Blanc mit Luft noch mehr maritime Noten, aber auch noch ein wenig mehr weißfleischiges Obst sowie ein klein wenig Holz offenbart. Ein Wein mit großartiger Länge und großem Potenzial.