

## Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2018



Dernier-né des sancerres parcellaires du domaine, cette cuvée Le Château nous enchante chaque année davantage. Ce millésime 2018, particulièrement abouti, à la fois très complexe et pourtant si « naturel », franchit encore un pallier vers l'excellence : le vin rivalise clairement avec Chêne Marchand par sa densité, sa concentration et son potentiel d'évolution.

Longtemps, le produit de ces vignes plantées en 1974 et situées sur les hauteurs du Chêne Marchand était intégralement assemblé dans la cuvée Nuance. Là encore, conscients du potentiel de cette parcelle située à 250 mètres d'altitude environ et reposant sur un sous-sol de purs calcaires kimméridgiens, Florent et Clément Pinard ont décidé après quelques années de tests et d'observations, d'en isoler la production.

Pour conserver la pureté et la précision du vin tout en cherchant à en révéler la complexité, ils ont fait le choix fort judicieux d'élever le vin uniquement en demi-muids, sans bois neuf. La qualité exceptionnelle du fruit, à la maturité juste parfaite, et la précision de l'élevage donnent en 2018 un Sancerre puissant, d'une incroyable sophistication aromatique, qui déroule pourtant ses strates avec une sorte d'évidence.

Le bouquet voit s'entremêler l'éclat des fruits blancs, poire en tête, une dimension terrienne et racinaire, évoquant radis noir ou céleri, une belle sensualité florale sur le lys, une touche de douceur évoquant les bêtises de cambrai, quelques fruits secs, entre pignon et noix de Cajou. Plus il s'aère, plus la fraîcheur vient au premier plan, sur des évocations subtiles de citron vert, de cerfeuil et de fenouil.

En bouche, si la concentration et le volume charnu du fruit sont franchement impressionnants, on est presque surpris par la sensation de fluidité que l'on ressent : ici, tout coule de source avec grâce, sans effort. Les saveurs de citron vert, de pamplemousse et d'orange s'enchaînent naturellement, suivies de la pomme (Granny et Reinette surtout), puis du cerfeuil, de la ciboulette et du gros sel de Guérande... La finale, puissante, envahissante même, est largement marquée par l'empreinte du sol.

A la fois physique et parfaitement construit, ce Sancerre Le Château est prêt pour une garde d'au moins 12 ou 15 ans ! On pense crustacés cuits au bleu, palourdes, mais aussi sandre au beurre blanc, lieu ou colin sauce tartare. Un pur délice. Incontournable.

## Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Intense et nuancé : poire, une dimension terrienne et racinaire, entre radis noir et céleri, lys, bêtises de cambrai, quelques fruits secs, entre pignon et noix de Cajou. Citron vert, cerfeuil et fenouil...

Bouche : Gros volume, très concentrée mais fluide et fraîche, sur des saveurs de citron vert, de pamplemousse et d'orange. Puis pomme, le cerfeuil, la ciboulette et du gros sel de Guérande.  
Très persistant

Accords mets-vins : Crustacés cuits au bleu, palourdes, mais aussi sandre au beurre blanc, lieu ou colin sauce tartare.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2022 et 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage vivement  
recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques