

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2014



La cuvée Flores est l'une des trois cuvées d'assemblage de sauvignon du domaine, avec les cuvées Nuance et Harmonie. Les autres étant des cuvées dites « parcelles », donc issues de lieux-dits cadastrés, souvent historiquement.

Il est ici autant question de style que de terroir, un style toujours empreint d'une grande élégance.

Flores, c'est la plus jeune vigne, 28 ans en moyenne tout de même. Dans d'autres régions viticoles, 28 années sonnent le glas des vignes...arrachées pour sénescence...Mais au Domaine Pinard, on sait depuis 20 générations que 28 ans pour une vigne, cela commence à devenir intéressant : la vigne est dans sa belle jeunesse, bien vivace et déjà bien informée des éléments constitutifs de son environnement, et suffisamment enraciné dans sols et sous-sols calcaires.

Pour cette cuvée, les frères Pinard cherchent à préserver ce caractère jeune, énergique et déjà raffiné. Les raisins sont vinifiés puis élevés uniquement en cuve, sur leurs propres lies. Le vin ne révèle ainsi que les éléments endogènes du raisin et de son terroir.

Le résultat est jaillissant, à la fois entêtant et enjoué, et très solide dans sa structure. L'ensoleillement exceptionnel de septembre 2014 se ressent dans le verre : le fruit est parfaitement mûr, évoquant une belle poire juteuse à souhait. Le vin, à la fois floral et iodé au nez, exprime son terroir avec énergie, fraîcheur et une belle allonge. Tout simplement, très bon !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Entêtant et enjoué à la fois. Fleurs intenses, citron, menthol. Grande fraîcheur portée par l'iode et des notes pierreuses. Poire mûre.

Bouche : Une eau vive en attaque puis un cortège de fruits jusqu'à la finale. Une combinaison d'agrumes très sophistiquée. Algues de rivière. Un vin très rafraichissant, avec une belle allonge.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques, chèvre frais, sushi. Dans quelques années, plats chauds de poissons ou de volailles, sauces crémeuses ou beurrées.



Conseils de service

À consommer :
Très agréable aujourd'hui. Jusqu'en
2018/2020

Température de service : Frais. 10 à 11°



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et
biologique