

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2013



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.

Avec les trois cuvées d'assemblage, il sera plutôt question de style que de terroir. Ne nous méprenons pas. Avec Flores, Nuance et Harmonie nous sommes bien à 300 % sancerre mais avec une sorte de variation sur un même thème, sancerrois, il va de soi.

Flores, c'est la plus jeune vigne, 27 ans en moyenne tout de même. Dans d'autres régions viticoles, 27 années sonnent le glas des vignes...arrachées pour sénescence...Mais au Domaine Pinard, on sait depuis 20 générations que 27 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. Pour cette cuvée, on veut préserver ce caractère jeune 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, rafraîchissant à souhait. Pour ce vin, on se doit de remercier le calcaire kimméridgien, mais aussi le sauvignon et bien sûr la famille Pinard qui fait tout pour choyer et magnifier cette union géniale. Comment ? En plantant ses vignes à haute densité (entre 7 et 10000 pieds/ha), en labourant, en évitant tout produit susceptible d'altérer la nature des sols ou celle des raisins, en maîtrisant les rendements. Ni trop, ni trop peu. Bref, en cherchant l'harmonie, dans les vignes comme dans les chais. Tout simplement.

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Entêtant et enjoué à la fois. Fleurs intenses, citron, menthol. Grande fraîcheur

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

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. Sans problème dans 3 à 5 ans.

Température de service : Frais. 10 à 11°



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et biologique