

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Nuance - 2013



La cuvée Nuance est l'une des trois cuvées d'assemblage de sauvignon du domaine. Les autres étant des cuvées dites « parcellaires », issues de lieux-dits historiques. La cuvée Nuance est vinifiée en cuve comme Florès mais l'élevage ne s'y fait que partiellement, sur lies comme Flores, mais aussi en fût d'un an. Pour un tiers de la cuvée, donc, le vin est logé dans des fûts qui ont servi une fois à vinifier ou élever un vin de l'année précédente.

L'âge moyen des vignes et la plus grande complexité de l'assemblage justifient ce choix d'élevage. Les vignes dont est issue la cuvée Nuance sont en effet âgées de 40 ans en moyenne (27 ans pour Flores) et certaines viennent d'autres parcelles, notamment celles de Château et celles de Petit Chemarin, plantées en 1968. L'élevage partiel en fût amplifiera cette complexité, tout en nuances...

Comme toutes les vignes du domaine, celles de la cuvée Nuance sont cultivées dans le plus grand respect du sol et du raisin planté sur ces fameuses Caillottes de Bué où le sol calcaire couvre un sous-sol... calcaire. Le sauvignon n'a qu'à bien s'y tenir. Et c'est ce qu'il fait, aidé par le savoir-faire et la méticulosité trans-générationnelle de la famille Pinard qui a planté ses vignes à grande densité, entre 7 et 10 000 pieds/hectares, à plus forte densité que ne l'exige le décret d'appellation et ses 6 100 pieds/hectare.

Ces vignes sont ensuite cultivées en évitant scrupuleusement les produits chimiques. Pas de désherbant, ni insecticide, ni anti-pourriture. L'absence de ces traitements entraîne un travail manuel à la vigne plus important. Eux-mêmes, au domaine Pinard, qualifient la culture de leurs vignes organique et biologique.

La cuvée Nuance porte en elle la belle complexité de ses raisins. Dire de ce vin qu'il est d'un grand raffinement semble une évidence. On pourrait ajouter qu'il est aérien. Tellement aérien qu'il en devient presque planant.

Alors, prêt pour un baptême de l'air sancerrois ?

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Nuance - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, translucide, reflets verts

Nez : Grand raffinement. Très beau végétal : céleri, tilleul, menthe, verveine.

Fruits blancs : pomme reinette, poire conférence. Agrumes. Aérien et sophistiqué.

Bouche : Très belle tension en bouche. Très minéral. Mandarine, citron et pamplemousse jaunes, senteurs de rose, pointe d'épices (poivre blanc). Planant.

Accords mets-vins : Poissons grillés. Curry de lotte. Gambas à la citronnelle. Feuilleté aux saint-jacques. Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Très joli aujourd'hui. Jusqu'en 2020.

Température de service : Frais. 10 à 11°

Ouverture : Aération rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et biologique