

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2019



La cuvée Flores est l'une des trois cuvées d'assemblage du domaine, avec Nuance et Harmonie. Les autres étant des « parcelles », 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 et d'un équilibre souverain cette année, entre densité séveuse et fraîcheur omniprésente.

Flores, ce sont les plus jeunes vignes, qui affichent tout de même une trentaine d'années en moyenne ! Dans d'autres régions viticoles sur-productives, c'est un âge qui sonne le glas des plants...arrachés pour sénescence ! Mais au Domaine Vincent Pinard, on sait depuis 20 générations qu'à 30 ans, la vigne commence vraiment à devenir intéressante : elle est à la fois pleine de vie et déjà bien informée des éléments constitutifs de son environnement, elle est suffisamment enracinée dans les sols et sous-sols calcaires pour en tirer le meilleur tout en résistant très bien à la succession d'étés chauds et secs que connaît aujourd'hui le vignoble sancerrois.

Sur ce millésime 2019 pourtant concentré et solaire, Clément et Florent ont parfaitement su capter fraîcheur et énergie, qui s'équilibrent à merveille avec la richesse texturée d'un fruit parfaitement mûr. Les raisins sont vinifiés exclusivement sur levures indigènes puis élevés uniquement en cuves, inox et bois, sur leurs propres lies. Le vin ne révèle ainsi que l'identité profonde du raisin et de son terroir... et rien d'autre !

Le premier nez nous plonge dans un océan de fraîcheur. Il évoque pêle-mêle des prairies verdoyantes mouillées par la rosée du matin, de petites fleurs blanches juste écloses, la roche calcaire après l'averse, l'argile humide retournée, mais aussi l'iode et les embruns, les zestes d'agrumes frais, le poivre blanc et le bâton de réglisse. Une note fumée vient tout droit du sol pierreux. Le fruit s'exprime dans un registre d'une grande pureté, autour de la pomme Reinette ou Granny, de la poire Passe-Crassane, d'une crème au citron et d'une touche acidulée de kiwi.

La bouche offre une agréable sensation de plénitude, gorgée d'un fruit lascif, généreux mais toujours tonique. On voyage entre coulis de poire, pomme compotée finement épicée mais aussi le zeste de pamplemousse ou de citron vert. L'empreinte du sol donne à la finale des accents empyreumatiques et poivrés qui stimulent les papilles et nous font saliver de longues secondes. Tension, rectitude, persistance : tout est là, parfaitement en place.

Ce Sancerre Florès de haut vol, excitant de bout en bout, vous séduira pour accompagner un toast au cabécou passé au four, des médaillons de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

lotte lardée, ou des encornets à la plancha. Autre option, surtout dans sa jeunesse : un ceviche de poissons à la péruvienne.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Frais, bucolique : prairies verdoyantes et rosée du matin, petites fleurs blanches, roche calcaire et argile humides, l'iode et les embruns, les zestes d'agrumes frais, le poivre blanc, le bâton de réglisse. Pomme reinette, poire, kiwi et crème de citron

Bouche : Une agréable sensation de plénitude, gorgée d'un fruit lascif, généreux mais tonique. On voyage entre coulis de poire, pomme compotée finement épicée mais aussi le zeste de pamplemousse ou de citron vert. Finale aux accents poivrés et empyreumatiques.

Accords mets-vins : Un toast au cabécou passé au four, des médaillons de lotte lardée, ou des encornets à la plancha. Un ceviche à la péruvienne.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques.