

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2019



Isolée depuis le millésime 2014, cette cuvée Le Château nous enchante chaque année davantage. Ce millésime 2019 constitue de toute évidence une (la ?) pièce-maîtresse de la prodigieuse collection de Sancerres proposée par Clément et Florent. D'une rare complexité aromatique, portée par un fruit aux mille saveurs ainsi qu'un noyau minéral et épicé particulièrement excitant, ce Sancerre Le Château offre des perspectives d'évolution franchement jubilatoires !

Longtemps, les raisins de ces vignes plantées en 1974 et situées sur les hauteurs du Chêne Marchand étaient intégralement assemblés 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 décident après quelques années de tests et d'observations, d'en isoler la production. Bien leur en a pris !

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 ce "Château" uniquement en demi-muids, sans bois neuf. La qualité exceptionnelle et la richesse texturée du fruit, à la maturité juste parfaite, tout comme la précision de l'élevage donnent en 2019 un Sancerre éblouissant de complexité aromatique, de netteté dans sa définition, un vin porté par une minéralité épicée particulièrement excitante.

Le bouquet se déploie par vagues successives. Il voit dialoguer les fruits et les épices dans une composition à la fois chatoyante, sophistiquée et harmonieuse. Aux fleurs blanches et jaunes épanouies se mêlent des notes de coulis de poires, de pâte de fruit à l'orange, de confiture d'abricot, de pêche de vigne, d'ananas et de mangue rôtis. L'expression à la fois musquée et finement iodée du sol s'imbrique parfaitement avec cette touche délicatement torréfiée apportée par l'élevage, évoquant noisettes et pignons de pin. L'expression minérale s'affirme graduellement : la poussière de roche s'immisce peu à peu dans la chair des fruits blancs et la pulpe juteuse des agrumes. Puis viennent les épices, nombreuses et excitantes, entre la bergamote, la baie de genièvre, le poivre Sichuan et le poivre blanc, la verveine, la sauge, la mélisse citronnelle et même une lointaine touche de curry évoquant l'immortelle d'Italie.

En bouche, le vin est encore en développement mais les perspectives sont franchement jubilatoires ! Là encore, le fruit resplendissant, autour de la pomme, de la poire, de la pêche blanche et de l'abricot, se pare d'une myriade d'épices délicates, finement pimentées, toujours toniques. On pense à de savantes compositions signées d'un maître en la matière

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

comme Olivier Roellinger ! La finale est prodigieuse de précision, d'éclat et d'énergie : elle voit le retour triomphant des agrumes associés à une dimension résolument poivrée.

Un séjour en cave de 3 années au minimum s'impose. A partir de 2025 et bien au-delà, ce fabuleux Sancerre Le Château brillera pour accompagner une viennoise de sole ou les célèbres langoustines en feuillantine au sésame et sauce légère au curry du cultissime Bernard Pacaud. Un grand plat pour un grand vin !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Intense et étagé : fleurs blanches et jaunes épanouies, coulis de poires, pâte de fruit à l'orange, confiture d'abricot, pêche de vigne, ananas et mangue rôtis. Noisette et pignon. Agrumes. Sauge, verveine, baie de genièvre, poivres, mélisse, hélicrysum.

Bouche : Intense, le fruit resplendissant, autour de la pomme, de la poire, de la pêche blanche et de l'abricot, se pare d'une myriade d'épices délicates, finement pimentées, toujours toniques. Finale portée par les agrumes et les poivres, longue et excitante

Accords mets-vins : Dans 5 ans, sur de la haute gastronomie : une viennoise de sole ou les célèbres langoustines en feuillantine au sésame et sauce légère au curry du cultissime Bernard Pacaud.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques