

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Harmonie - 2012



La cuvée Harmonie est l'une des trois cuvées d'assemblage de sauvignon du domaine Vincent Pinard, avec les cuvées Flores et Nuance. Les autres (Petit Chemarin, Grand Chemarin et Chêne Marchand) étant des cuvées dites « parcelaires », issues de lieux-dits historiques.

La cuvée Harmonie est la plus opulente des trois. L'âge de ses vignes, 45 ans en moyenne l'explique en partie. Ainsi que l'assemblage, issu des lieux-dits Chêne Marchand et Grand Chemarin et enfin l'élevage qui ne voit pas de cuve comme Flores et Nuance (respectivement 100 et 66 %) mais uniquement le bois, neuf pour deux-tiers et en grand contenants de bois pour un tiers. L'élevage dure ensuite plus de 11 mois, le vin étant généralement mis en bouteille après une maturation de 15 à 18 mois.

Cette concentration de saveur ne masque aucunement la pureté de jus qui est comme une marque de fabrique au Domaine Vincent Pinard. Cette caractéristique raffinée est le fruit d'un travail exécuté dans le plus grand respect du sol et du raisin. Les vignes ont été plantées, à haute densité, entre 7 et 10 000 pieds/hectares, bien plus que ne l'exige le décret d'appellation avec ses 6 100 pieds/hectare, favorisant ainsi la concurrence végétale et limitant naturellement les rendements de raisin par pied.

En outre, ici, pas de désherbant, pas d'insecticide, pas d'anti-pourriture, ni aucun produit chimique qui ne puisse altérer l'intégrité du sol ni du raisin. Bien sûr, l'absence de ces traitements génère un travail manuel à la vigne beaucoup plus important. Eux-mêmes, au domaine Pinard, qualifient la culture de leurs vignes « d'organique et biologique ». Cette exigence observée à chaque moment cultural, de la plantation à la vendange, manuelle évidemment (rare dans la région...) permet d'avoir un raisin riche en informations du sol. Ce qu'on appelle le terroir.

À la dégustation, la cuvée Harmonie nous occupe, nous remplit et l'on se réjouit de cette douce invasion.

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Harmonie - 2012



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets "blonds"

Nez : Un festival ! Ananas, menthe, fleur blanche, goyave, lotus, tilleul, coriandre, zeste de mandarine.

Bouche : Incroyable densité. Citron vert, persil, coriandre, poire comice, pomelos, marmelade d'orange, poivre et musc. Du gras et une allonge de haut vol avec un fruit permanent!

Accords mets-vins : Grand poisson de rivière au court-bouillon avec un gratin de blette, ou tout autre gratin bien crémeux. Poissons ou crustacés à la thaï (lait de coco...). Sashimis.



Conseils de service

À consommer :
Parfait aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2012

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et biologique.