

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Harmonie - 2020



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 « parcelles », issues de lieux-dits historiques.

Le Sancerre Harmonie est souvent le plus texturé et généreux des trois. L'âge de ses vignes, d'une soixantaine d'années en moyenne, l'explique en partie. Tout comme les différents terroirs qu'il assemble : ici se côtoient des raisins sélectionnés sur les grands terroirs argilo-calcaires des lieux-dits Chêne Marchand et Grand Chemarin, avec des fruits des secteurs très calcaires de caillottes, sur La Pélerine et la Plante des Prés. Un assemblage subtil qui confère à la cuvée toute sa noble complexité.

Autant de terroirs plantés à des densités élevées (jusqu'à 10 000 pieds par hectare quand l'appellation en exige à peine un peu plus de 6000) et cultivés en suivant scrupuleusement les règles d'une agriculture biologique. Un travail enrichi depuis 2018 de pratiques bio-dynamiques au service de la préservation de la vie des sols, de leurs équilibres microbiologiques et, in fine, de la vitalité de la plante.

Comme pour leurs parcelles, Clément et Florent choisissent pour ce Sancerre Harmonie de combiner cuves bois tronconiques et demi-muids de 600 litres. Un élevage sous bois, pendant un an environ, prolongé par un passage de 5 à 6 mois supplémentaires en cuves inox. Un temps d'affinage où le vin parfait ses équilibres.

Dès le premier nez, le vin se montre très expressif dans un registre résolument frais et tonique, complété d'une gourmande touche beurrée. On pense à des fleurs des champs, au cerfeuil et à la coriandre vietnamienne, à la pomme Reinette ou Granny-Smith, à l'abricot, à une touche acidulée de kiwi, au citron jaune et au pamplemousse. Le sol apporte une nuance fumée. Au fil de l'aération, une douce trame miellée s'invite au-dessus du verre, accompagnée de notes rafraîchissantes de menthe, de cerfeuil et de réglisse.

La bouche, ample et sphérique en entame, signe parfaitement l'identité de la cuvée Harmonie. Le fruit envahit littéralement le palais, charnu et savoureux : aux fruits blancs s'ajoutent les fruits à noyau et une touche de pâte d'amande. Puis viennent les épices, fougueuses, empyreumatiques, qui électrisent les papilles sur des notes de poivre blanc, de poudre de gingembre et une pointe de safran. Elles annoncent une longue finale, droite et sapide, qui imbrique à merveille le fruit et le sol calcaire.

L'archétype du Sancerre généreux et convivial, un vin qui ouvre l'appétit

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

et invite au partage, autour des rillettes de volaille ou de saumon, de sardines ou de maquereaux grillés ou encore d'un beau plateau de chèvre frais. Succulent.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Harmonie - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante, reflets verts

Nez : Frais et gourmand : une touche beurrée, fleurs des champs, cerfeuil et coriandre vietnamienne, pomme Reinette ou Granny-Smith, abricot, une touche acidulée de kiwi, citron jaune et pamplemousse, une nuance fumée, miel fin, menthe, réglisse

Bouche : Ample et sphérique en entame, aux fruits blancs s'ajoutent les fruits à noyau et la pâte d'amande. Les épices, fougueuses, empyreumatiques, électrisent les papilles sur des notes de poivre blanc, de poudre de gingembre et une pointe de safran.

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse, des rillettes de volaille ou de saumon, de sardines ou maquereaux grillés ou encore d'un beau plateau de chèvre frais . Plus tard, un vol au vent de fruits de mer ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques.