

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2015



La cuvée Flores est l'une des trois cuvées d'assemblage de sauvignon du domaine, avec les cuvées Nuance et Harmonie. Les autres étant des cuvées dites « parcelles », donc 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.

Flores, c'est la plus jeune vigne, près de 30 ans en moyenne tout de même. Dans d'autres régions viticoles, c'est un âge qui sonne le glas des vignes...arrachées pour sénescence...Mais au Domaine Pinard, on sait depuis 20 générations qu'à 30 ans, la vigne commence vraiment à devenir intéressante : à la fois pleine de vie et déjà bien informée des éléments constitutifs de son environnement, suffisamment enracinée dans sols et sous-sols calcaires.

Pour cette cuvée, les frères Pinard cherchent à préserver ce caractère jeune, énergique et raffiné. Les raisins sont vinifiés puis élevés uniquement en cuve, sur leurs propres lies. Le vin ne révèle ainsi que les éléments endogènes du raisin et de son terroir.

Le résultat est jaillissant, à la fois entêtant et enjoué, et très solide dans sa structure. L'ensoleillement exceptionnel de 2015 donne au vin beaucoup de sève et de chair. Mais le terroir calcaire permet de conserver énergie et fraîcheur. Le vin, à la fois floral et iodé au nez, s'exprime avec une belle intensité de fruit doublée d'une tension minérale impeccable. Tout simplement, très bon !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Entêtant et enjoué à la fois. Fleurs intenses, citron mûr, poire, ananas, pointe anisée. Grande fraîcheur portée par l'iode et des notes pierreuses.

Bouche : Une eau vive en attaque puis un cortège de fruits jusqu'à la finale. Une combinaison d'agrumes et de fruits exotiques très sophistiquée. Finale très rafraichissante, avec une belle allonge.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques, chèvre frais, sushi. Dans quelques années, plats chauds de poissons ou de volailles, sauces crémeuses ou beurrées.



Conseils de service

À consommer :

Très agréable aujourd'hui. Jusqu'en 2020

Température de service : Frais. 10 à 11°



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et biologique