

## Domaine Vincent Pinard - Sancerre Nuance - 2015



La cuvée Nuance est l'une des trois cuvées d'assemblage de sauvignon du domaine. Les autres étant des cuvées dites « parcelles », issues de lieux-dits historiques. La cuvée Nuance est vinifiée en cuve comme Florès mais l'élevage ne s'y fait que partiellement, sur lies comme Flores, mais aussi en fût d'un an. Pour un tiers de la cuvée, donc, le vin est logé dans des demi-muids qui ont servi une fois à vinifier ou élever un vin de l'année précédente.

L'âge moyen des vignes et la plus grande complexité de l'assemblage justifient ce choix d'élevage. Les vignes dont est issue la cuvée Nuance sont en effet âgées de 45 ans en moyenne et certaines viennent d'autres parcelles, notamment celles de Château et celles de Petit Chemarin, plantées en 1968. L'élevage partiel en demi-muids amplifie cette complexité, tout en nuances...

Comme toutes les vignes du domaine, celles de la cuvée Nuance sont plantées plutôt en haute densité et cultivées dans le plus grand respect du sol et du raisin, en évitant scrupuleusement les produits chimiques. Eux-mêmes, au domaine Pinard, qualifient la culture de leurs vignes organique et biologique.

La cuvée Nuance porte en elle la belle complexité de ses raisins. En 2015, la haute maturité du sauvignon donne ici un bouquet riche et gourmand, où les fruits exotiques côtoient les notes de fleurs blanches et d'agrumes. Gras et charnu en attaque, le vin trouve parfaitement son équilibre en bouche où l'expression du sol lui donne son caractère poivré, légèrement fumé, intense et salivant. La finale est remarquable de fraîcheur et de persistance.

Une belle démonstration du talent des frères Pinard !

## Domaine Vincent Pinard - Sancerre Nuance - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, translucide, reflets verts

Nez : Grand raffinement. Très beau végétal : céleri, tilleul, verveine. Fruits blancs mûrs. Agrumes, ananas, goyave. Poivre blanc.

Bouche : A la fois du gras, de la chair et de la tension en bouche. Très minéral, sur des saveurs poivrées. Belle allonge resserrée, très raffinée.

Accords mets-vins : Poissons grillés. Curry de lotte. Gambas à la citronnelle. Feuilleté aux saint-jacques. Chèvre frais.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020  
Température de service : Frais. 10 à 11°  
Ouverture : Aération d'une heure.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre  
Millésime : 2015  
Type : Vin blanc tranquille sec  
Cépage : Sauvignon  
Culture : Approche organique et biologique