

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2022



La cuvée Flores est l'une des trois cuvées d'assemblage du domaine, avec Nuance et Harmonie. Les autres étant des « parcelles », 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 et d'un équilibre souverain entre densité séveuse et gourmande, et fraîcheur minérale et chlorophyllienne.

Flores, c'est un peu la synthèse des terroirs de Bué, la signature d'une famille qui, depuis 20 générations, fait corps avec ces collines, érigées jadis sous la poussée des Alpes. Pour cette cuvée associant terroirs de caillottes et sous-sols de marnes kimméridgiennes, les Pinard se concentrent sur les plus « jeunes vignes », qui affichent tout de même un âge moyen de 35 ans ! Dans d'autres régions viticoles sur-productives, c'est un âge qui sonne déjà le glas des plants arrachés pour sénescence. Mais au Domaine Vincent Pinard, on sait depuis 20 générations qu'à 30 ans, la vigne commence vraiment à devenir intéressante : elle est à la fois pleine de vie et bien informée des éléments constitutifs de son environnement. Elle est suffisamment enracinée dans les sols et sous-sols calcaires pour en tirer le meilleur.

En outre, la qualité exceptionnelle des pratiques culturelles menées par Clément et Florent, largement inspirées par la biodynamie, permet à la plante de mieux résister au réchauffement climatique et à la succession d'étés chauds et secs que connaît aujourd'hui le vignoble sancerrois. Comme ce fut encore le cas en 2022. Les raisins sont vinifiés sur levures indigènes, sans intrant, puis élevés uniquement en cuves, inox et bois, sur lies fines. Le vin ne révèle ainsi que l'identité profonde du raisin et de son terroir... et rien d'autre !

Au premier nez, vous serez littéralement cueilli par des arômes frais rappelant une soupe glacée de petit pois à la menthe, la fraîcheur végétale de cosses de haricots verts et le jus de concombre. La coriandre, l'aneth et l'eucalyptus accentuent encore cet allant joliment printanier. Le fruit en majesté fait ensuite une apparition remarquée autour de notes pures et fringantes de poire, de pomme, mais aussi d'ananas et de pamplemousse. Le sol remonte par volutes larges et prégnantes, prenant les apparences d'un calcaire friable et humide. Une touche de violette vient subrepticement arrondir les angles de ce délicieux bouquet.

On retrouve en bouche, à l'instar du nez, cette sensation de noble fraîcheur végétale empreinte de notes de fenouil, de thé vert et de pointe d'asperge verte. Le vin déploie ensuite son beau volume de fruits, comme autant de cercles concentriques à la surface d'un lac de montagne. Entre fruits blancs, pêche, mirabelle, mandarine et fruit de la passion, le jus ne

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

cesse de gagner en sapidité. Une touche de rhubarbe électrise la fin de bouche, avec sa sucrosité finement acidulée. Le plaisir ne cesse de gagner en intensité jusqu'à la finale à la lumière incandescente.

Roulé de saumon au chèvre, truites fumés ou grillés, pinces de crabe ou langoustines cuites accompagneront de la meilleure des façons ce fringant Sancerre Florès. Bien entendu, comme tout Sancerrois qui se respecte, il s'accommodera parfaitement d'un crottin de Chavignol (pas trop sec).

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante, reflets verts

Nez : Frais, printanier : soupe glacée de petit pois à la menthe, cosses de haricots verts, jus de concombre, aneth, coriandre et eucalyptus, poire, pomme, ananas et pamplemousse, calcaire mouillé, une touche de violette

Bouche : Juteuse et fruitée, entre fraîcheur du fenouil et de l'asperge verte, volume gourmand des fruits blancs, de la pêche, de la mirabelle et énergie de la mandarine et du fruit de la passion, finale sapide et acidulée sur une touche de rhubarbe

Accords mets-vins : Poissons fumés ou grillés, mais aussi des pinces de crabe ou des langoustines cuites au court-bouillon simplement accompagnées d'une mayonnaise maison, des toasts au cabécou.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille
épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique