

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2023



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, 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 calcaires 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 20 ou 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.

Sur ce tout nouveau millésime 2023, où les rendements s'annonçaient particulièrement généreux, Clément et Florent n'ont pas hésité à pratiquer des vendanges en vert, éliminant environ un tiers des grappes sur chaque pied, avec un seul objectif : cueillir des raisins concentrés et savoureux. Les jus furent ensuite vinifiés sur levures indigènes, sans intrant, puis élevés uniquement en cuves, inox et bois, sur lies fines. Le vin révèle ainsi l'identité profonde du raisin et de son terroir... et rien d'autre !

On aime son nez « croquant » qui renvoie à quelques plantes et fleurs à tiges turgescentes, entre tulipe et agapanthe, à l'asperge blanche, à la fleur de sureau, à la menthe mais également à une soupe de pois verts. La dimension chlorophyllienne, intense et fraîche, convoque maintenant la coriandre et l'aneth. Quelques notes de citron et de pamplemousse précèdent le jaillissement d'un fruit bien mûr, gourmand, autour de la poire en coulis, de l'ananas et de la pêche. Une complexité marquée du sceau de la l'énergie aiguisée et tonique d'un calcaire affleurant. Avant de reposer le verre, vous percevrez quelques expressions charmeuses de beurre salé.

La bouche, si elle ne prend pas le contrepied du nez, impose rapidement

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

un univers de fruits exotiques, de lychee et de citron confit, qui semblent tisser un voile finement texturé et dynamique. Le jus tournoie et s'élance comme une source d'eau fraîche finement acidulée, animée de notes de rhubarbe ou de mirabelle mais aussi de pamplemousse. Le thé vert et l'anis irriguent les papilles jusqu'à ce que la finale délivre quelques éclats de craie humide qui ancre une nouvelle fois ce cru de Sancerre dans les calcaires qui l'ont vu naître.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2023



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante, reflets verts

Nez : croquant, frais : tulipe, agapanthe, asperge blanche, fleur de sureau, menthe, soupe de pois verts, coriandre, aneth, citron, pamplemousse, poire en coulis, ananas, pêche, calcaire, beurre salé.

Bouche : univers de fruits exotiques (lychee, citron confit) qui semblent tisser un voile finement texturé et dynamique.

Jus comme une source d'eau fraîche finement acidulée, thé vert, anis. La finale délivre quelques éclats de craie humide.

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 2031

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique