

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2022



Isolée depuis 2014, cette cuvée parcellaire offre un profil complexe et équilibré, balançant sans cesse entre la grâce et la fraîcheur aérienne des herbes fines gorgées de chlorophylle, une empreinte délicatement saline et épicée, et la générosité, la densité charnue et enveloppante d'un fruit mûr et expressif. Sensuel, séveux et concentré en bouche, ce Sancerre le Château offre des perspectives particulièrement réjouissantes après quelques années de cave qu'il aura mis à profit pour finir de se délier. Un vin clairement taillé pour la table.

Longtemps, les raisins de ces vignes plantées au début des années 1970 et situées sur les hauteurs du Chêne Marchand étaient intégralement assemblés dans la cuvée Nuance. Là encore, conscients du potentiel de cette parcelle située à 250 mètres d'altitude environ et reposant sur un substrat de marnes kimméridgiennes, Florent et Clément Pinard décident après quelques années de tests et d'observations, d'en isoler la production. Bien leur en a pris !

L'exposition plein Sud renforce encore le caractère charnel et texturé de ce grand vin de lieu. Pour conserver la pureté et la précision du vin tout en cherchant à en révéler la complexité, ils font le choix judicieux d'élever ce "Château" uniquement en demi-muids, sans bois neuf.

La finesse et l'équilibre qui se dégagent du vin séduisent immédiatement. Un bouquet floral intense et profond imprègne le premier nez, avec une composition complexe évoquant l'acacia, le jasmin, l'aubépine, le chèvrefeuille et le sureau. Des notes de fougères, de foin frais et de verveine viennent densifier encore l'ensemble. Cette bouffée de fraîcheur épouse la sensualité et la gourmandise des fruits juteux comme la pêche blanche, le fruit de la passion, mais aussi le jus d'ananas, le coing et le coulis d'abricot. Le zeste de citron yuzu, la bergamote, la pâte de fruit à l'orange et le pamplemousse apportent du tonus et encadrent une expression minérale aux puissants parfums de craie, de coquille d'huître et de poussières de roche. A l'aération prolongée surgissent de pénétrantes notes épicées, évoquant le poivre de Timut, la cannelle, la sauge et le laurier, ainsi qu'une nuance fumée subtile. Complexité, harmonie, ce Sancerre Le Château semble avoir trouvé le Graal.

Au palais, le vin s'impose par son onctuosité gourmande mais aussi par l'empreinte minérale qui le structure. On se régale de l'énergie des agrumes autour du citron confit, du pamplemousse et du citron. Les saveurs de pomme Chanteclerc, de poire Comice et d'un abricot du Roussillon bien mûr apportent confort et gourmandise à un ensemble raffiné twisté de quelques notes épicées évoquant des poivres lointains. On est conquis par ce vin à la fois savoureux, ample et délicat. Le milieu

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de bouche, énergique et minéral, brille par sa précision. Son éclat calcaire rappelle la coquille d'huitre et la pierre frottée. La dégustation s'achève sur une finale saline, ciselée, d'une grande distinction. Superbe !

Servez ce magnifique Sancerre après 3 à 5 ans de cave sur un ceviche ou des avocats en guacamole pour des entrées pleines de fraîcheur. Il trouvera aussi très bien sa place sur des gambas et des langoustines snackées relevées d'un soupçon de piment d'Espelette, une blanquette de la mer ou un risotto safrané aux encornets. Plus tard, optez pour une volaille de Bresse à la crème et aux champignons. On pourra même aller sur des ris de veau aux morilles...

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, légers reflets verts

Nez : complexe : acacia, jasmin, aubépine, chèvrefeuille, sureau, fougères, foin, verveine, pêche blanche, fruit de la passion, jus d'ananas, coing, coulis d'abricot, zeste de citron yuzu, bergamote, craie, coquille d'huitre, notes épicées, nuance fumée.

Bouche : onctuosité gourmande, empreinte minérale structurante, agrumes, pomme Chanteclerc, poire Comice, abricot du Roussillon bien mûr, notes épicées (poivres), milieu de bouche énergétique et minéral. Finale saline, ciselée.

Accords mets-vins : après 3 à 5 ans, ceviche ou avocats en guacamole, gambas et langoustines sautées, blanquette de la mer ou risotto safrané aux encornets. Plus tard, une volaille de Bresse à la crème et aux champignons, ris de veau aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique