

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2016



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 et réussissent parfaitement à préserver ce caractère jeune, énergique et raffiné. Les raisins sont vinifiés (sans levurage bien sûr) 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 élégant et enjoué, et très solide dans sa structure. Il y a là de la chair, un très beau fruit croquant, évoquant la poire et la nectarine, sublimé par cette tension et cette fraîcheur qu'apporte le sol calcaire. On aime ce bouquet aux délicats accents iodés et fumés, accompagnés d'une touche végétale rafraîchissante, entre cerfeuil et menthe fraîche. Intense, raffiné, gourmand et long en bouche : une superbe entrée en matière dans cette impressionnante collection de 2016 signée par les frères Pinard.

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : délicat et gourmand. Fleurs intenses, citron mûr, poire, nectarine, cerfeuil, coriandre, menthe fraîche. Fraîcheur de l'iode et minéralité crayeuse.

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 2022

Température de service : 11°



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et biologique