

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Nuance - 2016



La cuvée Nuance est l'une des trois cuvées d'assemblage du domaine. Florent et Clément Pinard cherchent ici à révéler les infinies nuances des terroirs de Bué, en assemblant les raisins issus de différentes parcelles de vignes plutôt âgées (40 à 50 ans en moyenne). Ils n'hésitent pas à y intégrer une partie de la récolte des terroirs les plus prestigieux du Domaine comme le Château ou Petit Chemarin.

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. Les frères Pinard qualifient d'ailleurs eux-même la culture de leurs vignes comme "organique et biologique".

Si Nuance est, comme Florès, vinifiée en cuve, un bon tiers de la cuvée est ensuite élevé en demi-muids (sans bois neuf) afin de mieux révéler la complexité du vin et de lui donner un supplément de relief.

La cuvée Nuance porte en elle la belle complexité de ses raisins. En 2016, la superbe maturité du fruit, sa densité et son croquant, se marient parfaitement à une trame minérale et épicée, dans un registre parfaitement droit, tendu, magnifiquement soutenu par de fins amers évoquant la peau d'agrumes.

Doté d'un premier nez raffiné et plein d'éclat, entre fleurs blanches, fines notes mentholées, fruits blancs et pamplemousse, ce Nuance s'avère parfaitement équilibré en bouche où l'expression du sol lui donne son caractère épicé, poivré, particulièrement digeste et salivant. La finale est remarquable de fraîcheur et de persistance. Un Sancerre de très haute volée, aussi avenant aujourd'hui que dans 5 ans !

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Nuance - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, translucide, reflets verts

Nez : Grand raffinement. Très beau végétal : céleri, tilleul, verveine, eucalyptus, menthe fraîche. Fruits blancs mûrs. Pamplemousse, ananas. Poivre blanc.

Bouche : A la fois du gras, de la chair et de la tension en bouche. Très minéral, sur des saveurs poivrées. Finale très droite, précise et sapide. Grosse allonge.

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 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et
biologique