

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2025 - blanc



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.

Ce millésime 2025, résolument gourmand et charmeur, s'inscrit dans la lignée des millésimes solaires, mais aussi particulièrement précoces. Bien heureusement, les acidités ont été préservées pour donner tout leur éclat aux vins. La viticulture irréprochable des frères Pinard est pour beaucoup dans la préservation d'équilibres proches de la perfection.

La robe d'un jaune presque translucide, aux légers reflets verts, montre déjà la délicatesse de ce vin. Très expressif, ce Sancerre à la fois charmeur, frais et subtil s'ouvre sur une note citronnée et des évocations de pulpe de clémentine bien mûre, presque douce, et l'énergie du pamplemousse. A l'ouverture, le vin se montre plus aérien, portant cette signature subtile des vins signés Pinard. Les parfums empreints d'une belle fraîcheur printanière évoquent maintenant la feuille de

menthe, la verveine ou la mélisse, le poivre Timut, qui rappelle le pamplemousse déjà cité, ou encore le chardon, qui sert de support complexe et ancre le vin dans un registre végétal noble.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce Florès, décidément complexe, ne cesse de balancer entre deux mondes : le règne minéral, où la pierre calcaire affleurante et la coquille d'huître nous emmènent plutôt du côté chablisien, et un univers pulpeux et confortable, d'une poire pochée et d'une pêche juteuse. Un vin à la fois séduisant, vivant et très complet.

Autant de qualités que l'on retrouve en bouche. L'entame est particulièrement gourmande. Le jus se montre souple, avec un superbe toucher de bouche gracie, accentué par cette sensation de fraîcheur immédiate, aux accents d'herbes fraîches juste coupées et de zeste de citron. Le vin gagne ensuite en rondeur. Une enveloppe charnelle dévoile un cœur de bouche enveloppant, presque caressant, mais toujours animé par cette tension qui, cette fois-ci, s'accompagne d'amers minéraux et salins nous faisant saliver. Superbe sapidité, d'autant plus que la fin de bouche rafraîchissante, à la texture filante, s'allonge, portée par une aromatique de décoction de plantes vertes.

Un petit bijou scintillant sur ce millésime 2025.

Quelques huîtres fines de claire à l'apéritif, accompagnées d'une brunoise de pomme Granny Smith et relevées d'une huile au poivre Timut, seront un pur moment de fraîcheur ! On n'oubliera pas l'accord régional avec un crottin de Chavignol moyennement affiné. Autre option, un bar de ligne cuit en croûte de sel, parsemé de quelques graines de fenouil et de zestes de citron de Menton, apportera texture et finesse.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2025 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune presque translucide aux légers reflets verts, la robe affiche une délicatesse immédiate.

Nez : Citron, clémentine mûre et pamplemousse s'ouvrent sur la menthe, la verveine et le poivre Timut, avant une touche de poire pochée, de pêche juteuse et de coquille d'huître.

Bouche : Attaque gourmande et souple, toucher gracile, fraîcheur d'herbes fraîches et de zeste de citron. Le cœur s'arrondit, caressant, tendu par des amers minéraux et salins. Finale filante, sapide, décoction de plantes vertes.

Accords mets-vins : Huîtres fines de claire à la brunoise de pomme Granny Smith et huile au poivre Timut, crottin de Chavignol moyennement affiné ou bar de ligne en croûte de sel aux graines de fenouil et zestes de citron de Menton.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique