

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2024 - blanc



Ce Sancerre Florès frais, juteux et fuselé ouvre le bal d'un millésime 2024 marquée par de très faibles rendements, un vrai millésime de terroir où l'empreinte saline des sols se ressent de la première à la dernière seconde.

La cuvée Flores est l'une des trois cuvées d'assemblage du domaine, avec Nuance et Harmonie. Elle constitue une très belle entrée en matière dans le style imprimé par Clément et Florent toujours empreint d'une grande élégance et d'un équilibre souverain entre une belle sève fruitée et une grande 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 plus de 30 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 et la précision 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 2024, aux rendements malheureusement très faibles après une saison très arrosée, marquée par la forte pression du mildiou, Clément et Florent réussissent à livrer ce petit bijou de vitalité juteuse, de fruit croquant et tonique, de percussion saline. Il nous donne des ailes !

On aime son nez frais et printanier qui renvoie aux berges d'un étang, en pleine forêt de Sologne, à des herbes tendres, à de jeunes pousses gorgées de chlorophylle. On pense au trèfle et à la sucrose, aux cosses de petits pois ou de jeunes fèves. A l'aération, le fruit se montre plus gourmand, il gagne en épaisseur et en sensualité : on se régale

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

maintenant de parfums de comports de pomme, de gelée de poire, et même d'une touche d'abricot. Quelques notes de citron jaune et de pamplemousse viennent titiller nos sens en éveil.

En bouche, le vin gagne en puissance et en intensité. Il fuse sur le palais, excitant les papilles avec ses saveurs toniques de citron vert, de pomme Granny relevée de poivre blanc, de pulpe de pamplemousse. On s'imprègne aussi de notes de citronnelle, de feuille de menthe juste froissée et d'une pointe de sel qui vient titiller le bout de la langue. On pense maintenant à une eau de mer, fraîche, dynamisante. Le sol imprime une dimension presque tannique à la finale, encadrée par de nobles amers rappelant l'écorce des agrumes, le thé vert et toujours cette dimension saline qui nous fait saliver.

Idéal sur un poisson cuit au court-bouillon et servi froid, avec une mayonnaise à l'estragon, une macédoine de légumes de printemps ou une salade de pommes de terre. On pense aussi à un dos de Cabillaud cuit en papillote, relevé d'une peu de zeste de citron, de cerfeuil et de beurre clarifié. Evidemment, côté fromage, une déclinaison de fromages de chèvre plus ou moins affinés s'impose !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante, reflets verts

Nez : croquant, frais : fougères, agapanthe, herbes tendres, fleur de sureau, menthe, cosse de petits pois, coriandre, aneth, citron, pamplemousse, poire en coulis, pomme compotée, un soupçon d'abricot

Bouche : intense, fuselé et traçant, des saveurs toniques de citron vert, de pomme Granny relevée de poivre blanc, de pulpe de pamplemousse. Des notes de citronnelle, de feuille de menthe juste froissée et d'une pointe de sel. Longue finale minérale

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 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique