

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2023 - blanc



Isolée depuis 2014, cette cuvée parcellaire offre cette année un profil unique, mariant à merveille puissance et raffinement, générosité séveuse et ample d'un fruit parfaitement mûr, dynamisme enthousiasmant d'un cortège d'épices et grâce aérienne de fleurs fraîches, juste après la pluie. Sensuel, concentré et presque massif en bouche, porté par une incroyable persistance saline et empyreumatique venue des tréfonds du sol, ce Sancerre le Château offre des perspectives particulièrement réjouissantes après quelques années de cave. Un vin clairement taillé pour la garde et 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 sensation de parfait équilibre entre force et finesse, entre volupté et énergie, séduit immédiatement. On plonge d'abord dans un océan de fruits mûrs, qui flattent la gourmandise, autour de la pêche jaune, du melon, de la mangue, de l'ananas, de l'orange mais aussi d'une déclinaison expressive de pommes et de poires juteuses. Autant de fruits qu'un élan épicé subtile vient ensuite relever et mettre en mouvement : on pense aux pistils de safran, au gingembre confit, à un ras el-hanout raffiné, mais aussi à un bâton de citronnelle, au gingembre confit, à la coriandre ou la noix de muscade. Des parfums plus aériens de petites fleurs blanches après une pluie printanière, viennent, pour finir, apporter une touche fraîche et délicate à cette composition expressive, d'un remarquable équilibre.

On ne perd rien en bouche de cette belle complexité, bien au contraire. Dès l'entame, le jus se montre ample et généreux. Sa matière dense déploie un volume considérable de fruits savoureux. Les prunes vertes et jaunes se mêlent à la pomme Boskoop. On reconnaît aussi la poire Passe-Crassane pour son côté juteux, tonique, et la Conférence pour sa mâche,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

le grain de sa chair que rappellent les tannins du vin. Le milieu de bouche s'anime de saveurs d'orange sanguine, de clémentine et de kumquat, relevées d'excitantes épices. On reconnaît le poivre Sichuan, et ses notes de fond mentholées, la baie de genièvre ou le bâton de réglisse. Très nourrissant, le vin sait aussi se montrer souple et dynamique. Sa persistance est phénoménale : il laisse sur la langue et bien au-delà une empreinte saline et empyreumatique qui pénètre le corps tout entier pendant de longues minutes. Impressionnant !

Si la qualité de ses équilibres autorise à en apprécier une bouteille dans la jeunesse pour sublimer un beau plateau de coquillages et de gros crustacés (tourteau ou langouste), après 5 ans de cave, il brillera sur une cassolette de fruits de mer gratinée, une marmite du pêcheur à la lotte, aux crevettes et aux champignons, relevée d'un peu de safran ou encore un risotto safrané aux noix de Saint-Jacques.

Un vin résolument gastronomique !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, légers reflets dorés

Nez : complexe, gourmand et tonique : pêche jaune, melon, mangue, ananas, orange, une déclinaison de pommes et de poires, pistil de safran, ras el-hanout, bâton de citronnelle, gingembre confit, coriandre, noix de muscade, fraîcheur des fleurs après la pluie

Bouche : onctuosité gourmande, empreinte minérale structurante, agrumes, pomme Chanteclerc, poire Comice, déclinaison de prunes, baie de genièvre, réglisse, kumquat, notes mentholées. Finale saline, empyreumatique, très longue.

Accords mets-vins : un beau plateau de coquillages et de gros crustacés, après 5 ans de cave, il brillera sur une cassolette de fruits de mer gratinée, une marmite du pêcheur safranée à la lotte, aux crevettes et aux champignons, un risotto aux safran et Saint-Jacques



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique