

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2017



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 Vincent 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 les sols et sous-sols calcaires pour en tirer le meilleur.

Pour cette cuvée, Clément et Florent cherchent et réussissent parfaitement à préserver dans le vin fraîcheur et énergie, qui contre-balaissent l'ampleur naturelle et le caractère solaire du millésime. Les raisins sont vinifiés exclusivement sur levures indigènes puis élevés uniquement en cuves, inox et bois, sur leurs propres lies. Le vin ne révèle ainsi que les éléments endogènes du raisin et de son terroir.

Le résultat, en 2017, se montre particulièrement aromatique et équilibré. On aime ici la fraîcheur et l'éclat des notes de citron vert, de pomme Granny et de nectarine, qui s'accompagnent d'une élégante dimension florale sur le buis, l'acacia et le cerfeuil. Le sol apporte au bouquet une touche résolument pierreuse, évoquant la craie et le silex frotté.

A la fois mûr et tendu en bouche, ce sancerre Florès déploie une matière ample et fluide, dans laquelle la chair et le croquant des fruits blancs le disputent à la fraîcheur stimulante des agrumes (mandarine). Intense, sapide, long et salin en bouche : voici une superbe entrée en matière dans cette magnifique partition 2017, interprétée de main de maître par Clément et Florent Pinard.

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Expressif et équilibré. Fraîcheur et éclat des notes de citron vert, de pomme Granny et de nectarine. Buis, acacia et cerfeuil. Craie, silex frotté.

Bouche : A la fois mûre et tendue. La chair et le croquant des fruits blancs le disputent à la fraîcheur stimulante des agrumes (mandarine). Intense, sapide, longue et saline.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques ou de dorade, sushi, encornets à la persillade, chèvre frais. Dans 3 ou 4 ans, plats chauds de poissons ou de volailles, sauces crémeuses ou beurrées.



Conseils de service

À consommer :
Très expressif aujourd'hui. Jusqu'en 2023

Température de service : 11°



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et biologique