

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2017



Dernier-né des sancerres parcellaires du domaine, cette cuvée Le Château nous enchante chaque année un peu plus. Nous tenons certainement avec ce millésime 2017 la « version » la plus aboutie et harmonieuse, qui semble, entre rondeur sensuelle du fruit et formidable percussion minérale, réunir « le meilleur des deux mondes ».

Longtemps, le produit de ces vignes plantées en 1974 était intégralement assemblé dans la cuvée Nuance. Là encore, conscients du potentiel de cette parcelle située à 250 mètres d'altitude environ et reposant sur un sous-sol de purs calcaires kimméridgiens, Florent et Clément Pinard ont décidé après quelques années de tests et d'observations, d'en isoler la production.

Pour conserver la pureté et la précision du vin tout en cherchant à en révéler toute la complexité, ils ont fait le choix fort judicieux d'élever le vin uniquement en demi-muids, sans fûts neufs. La qualité exceptionnelle du fruit, à la maturité juste parfaite, et la précision de l'élevage donnent en 2017 un Sancerre floral et lumineux, offrant en bouche un magistral équilibre entre densité, gourmandise du fruit et tension saline.

Au-delà de l'éclat fruité, que l'on distingue dès le premier nez et ses irrésistibles notes de fruits blancs, de pêche, de prune et d'agrumes mûrs, c'est l'intensité minérale et calcaire du vin qui marque l'esprit, avec ses notes de pierre à fusil et de coquille d'huître, et ce caractère épicé, très salivant en bouche. Une touche florale raffinée, évoquant genêt, jasmin et bouton d'acacia, complète ce tableau aromatique particulièrement harmonieux. L'élevage est parfaitement maîtrisé et apporte juste ce qu'il faut de sensualité et de rondeur en bouche. La douceur du fruit et l'énergie minérale, parfaitement imbriquées, ne vous quittent jamais et s'expriment avec élégance et gourmandise, dans une finale très longue, finement poivrée et mentholée.

Bien qu'il soit déjà très expressif et doté d'une superbe envergure, ce Sancerre Le Château, d'une construction éblouissante, est incontestablement armé pour affronter une bonne garde : on le redécouvrira alors pour accompagner une sole ou une truite meunière, un navarin de homard ou, plus simplement, une blanquette de veau.

Ce Sancerre Le Château s'inscrit clairement parmi les incontournables de la région : admirable !

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Intense, entre éclat du fruit et minéralité : fruits blancs, prune, pêche, mandarine, pomelo. Pierre à fusil, coquille d'huître, sel marin, poivre blanc. Une belle touche florale : genêt, jasmin, acacia.

Bouche : Gros volume, très bel équilibre entre la douceur du fruit et l'énergie minérale. Finale longue et scintillante, dans un registre poivré et mentholé.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des poissons à chair ferme plutôt grillés. Demain, crustacés en sauce, viandes blanches crémeuses. Linguine ou risotto aux palourdes. Chèvres affinés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche biologique et
organique