Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2018

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 « parcellaires », 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 et d'un équilibre souverain.

Flores, c'est la plus jeune vigne, qui affiche tout de même une trentaine d'années en moyenne ! Dans d'autres régions viticoles sur-productives, 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-balancent la richesse naturelle du fruit sur ce millésime 2018 au profil solaire. 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... et rien d'autre !

Ce fort beau Florès illustre bien la réussite du millésime chez les Pinard : une sensation de pureté, un équilibre serein entre la générosité du fruit et la délicatesse du toucher de bouche, sans oublier bien sûr l'imprégnation par les sols calcaires qui apportent cette accroche pierreuse très excitante.

Le bouquet, délicat et aérien, associe les fleurs d'eau, la marguerite et la jonquille, à une dimension végétale aromatique et printanière, autour de la fane de carotte, du persil plat et de la feuille de céleri. Viennent ensuite de discrètes nuances d'agrumes (citron surtout) et des notes franches de pommes Reinette et Granny. Plus on l'aère, plus le nez semble se densifier allant vers le fruit de la passion, la bergamote et le noyau de brugnon, pour finir sur une dimension crayeuse et résolument épicée, entre eucalyptus, poivre vert et cardamome. La complexité est franchement bluffante à ce niveau !

La bouche, certes volumineuse et séveuse, mais toujours très souple, est chargée d'un fruit parfaitement mûr, évoquant les fruits blancs, la goyave, le citron et l'orange. La finale aux accents d'agrumes est marquée par un retour en force du socle calcaire : il donne cette salinité crayeuse et cette touche finement iodée qui portent très loin la finale. Idéal sur une terrine

tiède de poissons aux fines herbes ou une assiette de « cochonailles », on pense, mortadelle, andouille ou cervelas ! Et que dire d'un crottin de Chavignol…

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Expressif et complexe : fleurs d'eau, marguerite, jonquille. Fane de carotte, persil plat. Citron. Pommes Reinette et Granny, fruit de la passion, brugnon. Eucalyptus, poivre vert, cardamome. Craie.

Bouche : Volumineuse et séveuse, mais très souple, chargée d'un fruit parfaitement mûr, évoquant les fruits blancs, la goyave, le citron et l'orange. La finale saline, aux accents d'agrumes, est marquée par un retour du socle calcaire

Accords mets-vins : Terrine tiède de poissons aux herbes. charcuterie blanche (mortadelle, andouille...), sushi, encornets à la persillade, chèvre frais. Dans 2 ou 3 ans, un poisson au beurre blanc.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques.