

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Pinot Noir - 2018



Les frères Pinard ont parfaitement négocié ce millésime plutôt solaire : la qualité du terroir et du travail à la vigne, tout comme la précision des vendanges, ont parlé. Concentré et frais, ce Sancerre Rouge à la fois floral, souple, charnu et gourmand, a tout pour vous plaire !

Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles de vignes d'une trentaine d'années. Toutes situées sur la commune de Bué, elles ont en commun ces sols argilo-calcaires typiques, reposant sur un socle de calcaires.

Cette assise minérale est particulièrement bienvenue sur un millésime plutôt généreux et solaire comme 2018 : elle apporte au vin une sensation de fraîcheur, une acidité structurante qui se complète parfaitement avec le fruit mûr et livre une vraie sensation d'énergie. La qualité du travail des sols favorise en outre l'imprégnation minérale en profondeur de chaque cep.

Toujours à la recherche d'une matière infusée, ample mais délicate, les frères Pinard veillent pendant toute la période de vinification à ne pas trop « triturer » le raisin. Après un éraflage total et une pré-fermentation à froid, la macération en cuves bois s'opère avec le moins de remontages possibles. L'élevage dure ici une année, en fûts mais sans bois neuf. Là encore, avec un extrême souci du détail, les frères Pinard ne cessent d'ajuster la provenance de la futaille pour trouver le meilleur équilibre dans l'apport de chaque bois.

Le résultat aujourd'hui est d'une grande délicatesse : on évolue entre les fruits rouges frais, la cerise, la rose séchée, le suc de violette, le bois de ronce, la pierre frottée et quelques notes d'herbes cuites. La bouche est délicieusement juteuse, souple et caressante. L'éclat du fruit nous régale, la sensation de fraîcheur aussi, jusqu'à cette nuance de réglisse sur la finale.

Tout simplement délicieux pour les 5 prochaines années !

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Pinot Noir - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : Très pur, délicat. Fruits rouges frais, la cerise, la rose séchée, le suc de violette, le bois de ronce, la pierre frottée et quelques notes d'herbes cuites.

Bouche : Délicieusement juteuse, souple et caressante. L'éclat du fruit nous régale, la sensation de fraîcheur aussi, jusqu'à cette nuance réglissée sur la finale.

Accords mets-vins : Un sauté de veau.
Une langue de boeuf. Un filet mignon en cocotte.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique