Domaine Vincent Pinard - Sancerre Nuance - 2014

La cuvée Nuance est l'une des trois cuvées d'assemblage de sauvignon du domaine. Les autres étant des cuvées dites « parcellaires », issues de lieux-dits historiques. La cuvée Nuance est vinifiée en cuve comme Florès mais l'élevage ne s'y fait que partiellement, sur lies comme Flores, mais aussi en fût d'un an. Pour un tiers de la cuvée, donc, le vin est logé dans des demi-muids qui ont servi une fois à vinifier ou élever un vin de l'année précédente.

L'âge moyen des vignes et la plus grande complexité de l'assemblage justifient ce choix d'élevage. Les vignes dont est issue la cuvée Nuance sont en effet âgées de 45 ans en moyenne et certaines viennent d'autres parcelles, notamment celles de Château et celles de Petit Chemarin, plantées en 1968. L'élevage partiel en demi-muids amplifie cette complexité, tout en nuances...

Comme toutes les vignes du domaine, celles de la cuvée Nuance sont plantées plutôt en haute densité et cultivées dans le plus grand respect du sol et du raisin, en évitant scrupuleusement les produits chimiques. Eux-mêmes, au domaine Pinard, qualifient la culture de leurs vignes d'organique et biologique.

La cuvée Nuance porte en elle la belle complexité de ses raisins. Dire de ce vin qu'il est d'un grand raffinement semble une évidence. Ce superbe millésime 2014 est à la fois profond, juteux, et toujours aérien. Un modèle d'équilibre, qui se déploie dans de fines notes végétales, de délicats arômes d'agrumes relevés par une excitante note de poivre blanc.

Un très beau voyage...

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Nuance - 2014

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, translucide, reflets verts

Nez : Grand raffinement. Très beau végétal : céleri, tilleul, menthe, verveine. Fruits blancs : pomme reinette, poire conférence. Agrumes. Aérien et sophistiqué.

Bouche : Très belle tension en bouche. Très minéral. Mandarine, citron et pamplemousse jaunes, senteurs de rose, pointe d'épices (poivre blanc). Planant.

Accords mets-vins : Poissons grillés. Curry de lotte. Gambas à la citronnelle. Feuilleté aux saint-jacques. Chèvre frais.

Conseils de service

À consommer :
Très joli aujourd'hui. Jusqu'en 2020.

Température de service : Frais. 10 à 11°

Ouverture : Aération rapide

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et biologique