

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2014



Dernier-né des sancerres parcelaires du domaine, ce premier millésime Le Château est une totale réussite. Longtemps, le produit de ces vignes plantées en 1974 était assemblé dans la cuvée Nuance. Là encore, conscients du potentiel de cette parcelle reposant sur un sous-sol de purs calcaires kimméridgiens, Florent et Clément Pinard ont décidé après quelques années de tests et d'observation, d'en isoler la production dans une cuvée spécifique.

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. Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître : ce Sancerre Le Château dégage immédiatement une profondeur et un relief hors du commun.

Au-delà de la qualité impeccable du fruit, que l'on distingue dès le premier nez et ses agréables notes de fruits blancs et d'agrumes mûrs, c'est l'intensité minérale du vin qui marque l'esprit, avec ses notes de pierre à fusil et sa salinité très salivante en bouche. L'élevage est parfaitement maîtrisé et apporte juste ce qu'il faut de notes grillées et de volume en bouche. Au final, fruit et minéralité ne vous quitte à jamais et s'exprime avec beaucoup de classe dans une finale très longue.

Ce Sancerre le Château est incontestablement prêt pour affronter quelques années de garde : on le redécouvrira alors pour accompagner une sole meunière, un navarin de homard ou, plus simplement, une blanquette de veau.

Premier millésime...et déjà incontournable !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Intense, entre fruit et minéral : fruits blancs, zeste de citron, pomelos, pomme, poire, mirabelle. Bergamote. Eucalyptus. Craie, iode, poivre blanc. Noisette. Beurre frais.

Bouche : Profonde et verticale, fraîche.
Enorme allonge sur la salinité et les amers évoquant les agrumes. Beau fruit sur la finale.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des poissons à chair ferme plutôt grillés. Demain, crustacés en sauce, viandes blanches crémees. Chèvres affinés.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2017 et 2025 au moins.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, un carafage s'impose.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche biologique et organique