

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Vendanges Entières - 2018



Voici incontestablement le grand rouge du Domaine, le plus ambitieux, le plus charpenté et le mieux armé pour affronter une longue garde. Afin de renforcer la complexité et la structure tannique du vin, les frères Pinard font ici le choix d'une vinification en vendange entière, sans aucun éraflage avant la fermentation-macération.

Pour cette cuvée parcellaire, Clément et Vincent ont jeté leur dévolu sur une vigne de pinot noir, plantée voici une quarantaine d'années, sur le lieu-dit La Pèlerine. Sur cette petite parcelle d'une trentaine d'ares, encore plus qu'ailleurs, ils veillent à limiter drastiquement les rendements (pas plus de 25 hectolitres par hectare). Ils n'hésitent pas à ébourgeonner et à pratiquer, pendant l'été, des vendanges en vert si nécessaire. L'objectif est bien sûr d'obtenir des grappes parfaitement saines et formées, sur lesquelles chaque raisin a pu atteindre une haute concentration.

La matière première doit être juste parfaite ! Disons-le clairement : la mission est plus que réussie en 2016 ! La profondeur de ce superbe Pinot Noir est abyssale ! Si sa concentration impressionne, la vendange entière apporte clairement un supplément d'énergie et de fraîcheur qui semble soulever une matière imposante à ce stade.

Après une bonne aération, on perçoit déjà la richesse et la qualité du fruit, sur de nombreuses notes de fruits noirs et rouges bien mûrs, mâtinées de nuances de cuir et d'épices. Bien sûr, la bouche est encore massive. Mais la qualité des équilibres, la pureté de saveurs et cette sensation d'agilité que le vin déploie nous font dire que nous tenons là un grand pinot noir, à oublier en cave au moins 5 ou 6 ans.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Vendanges Entières - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rubis foncé

Nez : Puissant et complet : nombreuses notes de fruits noirs et rouges bien mûrs, mâtinées de nuances de cuir et d'épices.

Bouche : Très dense, encore massive. Mais on sent une belle agilité du vin en bouche, avec des tannins qui vont s'arrondir au fil du temps. Finale très savoureuse sur les fruits rouges et le poivre.

Accords mets-vins : Un grenadin de veau accompagné d'une fricassée de girolles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage d'une à deux heures



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique