Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2020

La cuvée Flores est l'une des trois cuvées d'assemblage du domaine, avec Nuance et Harmonie. Les autres étant des « parcellaires », 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 cette année, entre densité séveuse et fraîcheur omniprésente.

Flores, ce sont les plus jeunes vignes, qui affichent tout de même un âge moyen d'une trentaine d'années ! Dans d'autres régions viticoles sur-productives, c'est un âge qui sonne déjà le glas des plants arrachés pour sénescence. Mais au Domaine Vincent Pinard, on sait depuis 20 générations qu'à 30 ans, la vigne commence vraiment à devenir intéressante : elle est à la fois pleine de vie et déjà bien informée des éléments constitutifs de son environnement, elle est suffisamment enracinée dans les sols et sous-sols calcaires pour en tirer le meilleur tout en résistant mieux à la succession d'étés chauds et secs que connaît aujourd'hui le vignoble sancerrois.

Sur ce millésime 2020 solaire et historiquement précoce, Clément et Florent ont parfaitement su capter fraîcheur et énergie, qui s'équilibrent à merveille avec la richesse aromatique et texturée d'un fruit mûr, concentré. La qualité de leurs pratiques culturales, largement inspirées par la bio-dynamie, y est certainement pour beaucoup. Les raisins sont vinifiés sur levures indigènes, sans intrant, puis élevés uniquement en cuves, inox et bois, sur lies fines. Le vin ne révèle ainsi que l'identité profonde du raisin et de son terroir… et rien d'autre !

Evidence, équilibre, finesse et élégance : voilà les mots qui viennent à l'esprit en découvrant ce magnifique Florès 2020. Le premier nez nous plonge dans une ambiance printanière de collines verdoyantes où serpentent des ruisseaux. Les notes aériennes de fleurs blanches et de fleurs d'eau, de jonquille et de coriandre fraîche s'agrémentent d'une nuance fumée évoquant les silex que l'on frotte. Les fruits blancs resplendissent, pommes et poires surtout, s'accompagnant d'effluves chargées de chlorophylle : on pense aux feuilles d'eucalyptus, à la peau de concombre ou à une sucrine juste cueillie, encore mouillée de la rosée matinale. Au fil de l'aération, des nuances de poivres fins soulignent l'énergie naturelle du vin, son allant et sa légèreté qui nous font totalement oublier qu'il affiche tout de même 14°d'alcool…

En bouche, on franchit un cran dans l'intensité d'expression du fruit et des agrumes : les saveurs de citron, de pamplemousse et d'écorces de mandarine encadrent un noyau de fruits blancs, pommes Reinette et Granny en tête, relevés d'une touche acidulée de rhubarbe. L'expression

minérale resserre progressivement la trame du vin, rendant la matière de plus en plus accrocheuse sur les papilles, comme constellées de minuscules éclats de roche et grains de sable. En avançant vers la finale, la densité du millésime s’impose : le volume du fruit est dynamisé par des notes empyreumatiques de poivre.

Ce Sancerre Florès de haut vol, identitaire et excitant de bout en bout, vous séduira pour accompagner poissons fumés ou grillés, mais aussi des pinces de crabe ou des langoustines cuites au court-bouillon simplement accompagnées d’une mayonnaise maison, ou de quelques toasts au cabécou…

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Flores - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante, reflets verts

Nez : Frais, bucolique : prairies verdoyantes et rosée du matin, fleurs blanches et fleurs d'eau, jonquille et coriandre fraîche, note fumée de silex frotté, pommes et poires, feuille d'eucalyptus, peau de concombre, sucrine, poivre fin.

Bouche : Juteuse et fruitée, les saveurs franches de citron, de pamplemousse et d'écorces de mandarine encadrent un noyau de fruits blancs, pommes Reinette et Granny en tête, et de rhubarbe. Une trame pierreuse accrocheuse, finale dense et poivrée

Accords mets-vins : Poissons fumés ou grillés, mais aussi des pinces de crabe ou des langoustines cuites au court-bouillon simplement accompagnées d'une mayonnaise maison, des toasts au cabécou.

Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques.