

## Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2020



Isolée depuis 2014, cette cuvée parcellaire offre en 2020 un profil complexe et équilibré, balançant sans cesse entre la grâce aérienne des herbes fines et d'une empreinte délicatement saline et la générosité, la densité charnue d'un fruit mûr et expressif. A la fois sensuel, séveux et très concentré en bouche, ce Sancerre le Château offre des perspectives réjouissantes après quelques années de cave qu'il aura mis à profit pour finir de se délier.

Longtemps, les raisins de ces vignes plantées au début des années 1970 et situées sur les hauteurs du Chêne Marchand étaient intégralement assemblés dans la cuvée Nuance. Là encore, conscients du potentiel de cette parcelle située à 250 mètres d'altitude environ et reposant sur un sous-sol de purs calcaires kimméridgiens, Florent et Clément Pinard décident après quelques années de tests et d'observations, d'en isoler la production. Bien leur en a pris !

Pour conserver la pureté et la précision du vin tout en cherchant à en révéler la complexité, ils ont fait le choix judicieux d'élever ce "Château" uniquement en demi-muids, sans bois neuf. La qualité exceptionnelle et la richesse texturée du fruit, à la maturité très aboutie, tout comme la précision de l'élevage donnent en 2020 un Sancerre particulièrement ample et généreux, gorgé d'un fruit charnu et savoureux, aux accents presque "sudistes".

Le bouquet se déploie par vagues successives. Il voit dialoguer les fruits compotés, les fleurs et les herbes fines, ainsi que l'empreinte du sol dans une composition à la fois sensuelle et chatoyante. Aux fleurs blanches et jaunes épanouies se mêlent des notes de pomme Reinette compotée, de prune jaune et Reine-Claude, de citron confit, de pâte de fruit à l'orange, de confiture d'abricot et d'ananas. Une dimension chlorophyllienne et herbacée apporte un élan de fraîcheur, autour du gazon juste coupé, du laurier frais, de la lavande et du cerfeuil, mais aussi des fleurs d'eau. L'expression du sol prend ici des atours à la fois maritimes et terriens : on pense aux algues, aux embruns salés mais aussi à une terre fraîchement retournée et à la roche mouillée.

En bouche, le vin offre une texture ample et souple qui envahit littéralement le palais. On se délecte de saveurs voluptueuses de crème de fruits blancs, de coulis de poire Beurré-Hardy et de compote de pommes. Le cœur de fruits est imposant et profond, animé par une trame franchement poivrée qui ne cesse d'exciter les papilles : les épices apportent à la finale une sapidité de tout premier plan. Puissance et énergie : les deux font la paire pour un plaisir décuplé !

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un séjour en cave de 3 à 5 années au minimum s'impose. A partir de 2025 et bien au-delà, ce fabuleux Sancerre Le Château brillera pour accompagner une viennoise de sole ou une blanquette de lotte safranée. Un summum de gourmandise !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, légers reflets  
verts

Nez : Expressif, sensuel : fleurs blanches  
et jaunes, pomme Reinette compotée,  
prune jaune et Reine-Claude, citron  
confit, pâte de fruit à l'orange, confiture  
d'abricot, ananas, gazon juste coupé,  
laurier frais, lavande, cerfeuil, algue,  
embrun, terre retournée

Bouche : Une texture ample et souple qui  
envahit littéralement le palais. On se  
délecte de saveurs voluptueuses de  
crème de fruits blancs, de coulis de poire  
Beurré-Hardy et de compote de pommes.  
Finale animée par une trame poivrée  
salivante. Longue et profonde.

Accords mets-vins : Dans 5 ans, sur une  
cuisine sensuelle : une viennoise de sole  
ou une blanquette de lotte safranée, un  
navarin de homard et son jus de carapace  
crémeux.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement  
recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-  
dynamiques