

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Pinot Noir - 2020



Les frères Pinard ont parfaitement négocié ce millésime solaire et concentré : la qualité du terroir et du travail à la vigne, tout comme la précision des vendanges, ont parlé. Concentré et velouté, ce Sancerre nous offre une explosion de petits fruits rouges délicieux, agrémentés d'une tendre touche florale et d'une imprégnation minérale accrocheuse en finale.

Cette cuvée est issue de plusieurs parcelles de vignes d'une trentaine d'années. Toutes situées sur la commune de Bué, elles ont en commun ces sols argilo-calcaires typiques, reposant sur un socle de calcaires.

Cette assise minérale est particulièrement bienvenue sur un millésime solaire comme 2020 : elle apporte au vin verticalité et tension structurante qui se complètent parfaitement avec le fruit mûr et enveloppant et livre une vraie sensation d'énergie. La qualité du travail des sols favorise en outre l'imprégnation minérale, en profondeur, de la vigne.

Toujours à la recherche d'une matière infusée, dense mais soyeuse et délicate, les frères Pinard veillent pendant toute la période de vinification à ne pas trop « triturer » le raisin. Après un éraflage total et une pré-fermentation à froid, la macération en cuves bois s'opère avec le moins de remontages possibles. L'élevage dure ici une année, en fûts mais sans bois neuf. Là encore, avec un extrême souci du détail, les frères Pinard ne cessent d'ajuster la provenance de la fûtaille pour trouver le meilleur équilibre dans l'apport de chaque bois.

Le résultat est d'une grande sensualité et d'une gourmandise irrésistible : on évolue entre les fruits rouges confiturés, fraise et framboise en tête, la cerise noire et la myrtille, la rose ancienne, le suc de violette, le bois de ronce, la pierre frottée et quelques notes d'épices et d'herbes cuites, entre sauge, poivre gris et cannelle. La bouche est délicieusement juteuse, ronde et caressante, sur des tannins mûrs et croquants. La générosité et la franchise du fruit nous régaleront, la sensation de fraîcheur aussi, jusqu'à cette nuance de réglisse légèrement salée sur la finale.

Un pinot suave et jaillissant, qui vous réconfortera sur les 5 prochaines années. Attention : les rendements furent très bas sur ce millésime. Les quantités sont limitées.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Pinot Noir - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : Très pur, délicat. Fruits rouges frais, la cerise, la rose séchée, le suc de violette, le bois de ronce, la pierre frottée et quelques notes d'herbes cuites.

Bouche : Délicieusement juteuse, souple et caressante. L'éclat du fruit nous régale, la sensation de fraîcheur aussi, jusqu'à cette nuance réglissée sur la finale.

Accords mets-vins : Un sauté de veau aux champignons. Une langue de boeuf. Un filet mignon en cocotte.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 17°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique