Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2021

Isolée depuis 2014, cette cuvée parcellaire offre cette année encore un profil complexe et équilibré, balançant sans cesse entre la grâce et la fraîcheur aérienne des herbes fines gorgées de chlorophylle, une empreinte délicatement saline et la générosité, la densité charnue et enveloppante d'un fruit mûr et expressif. A la fois sensuel, séveux et concentré en bouche, ce Sancerre le Château offre des perspectives particulièrement réjouissantes.

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 substrat de marnes kimméridgiennes, Florent et Clément Pinard décident après quelques années de tests et d'observations, d'en isoler la production. Bien leur en a pris ! L'exposition plein Sud de ces vignes renforcent encore le caractère charnel et texturé de ce grand vin de lieu.

Pour conserver la pureté et la précision du vin tout en cherchant à en révéler la complexité, ils font le choix judicieux d'élever ce "Château" uniquement en demi-muids, sans bois neuf.

Dès le premier nez, expressif et volubile, la fraîcheur chlorophyllienne du cresson, du gazon juste coupé et du cerfeuil se mêlent à des notes plus crémeuses de poire et de pêche bien mûre, mais aussi à un soupçon de figue fraîche. A l'aération, une touche plus capiteuse s'élève au-dessus du verre sur des notes de liqueur de fleur de sureau, de muscat et de figue fraîche. Une brassée de fleurs blanches, œillet et jasmin en tête, envahit maintenant l'atmosphère. Le vin prend alors des atours plus sudistes, sur des évocations de fruits estivaux gorgés de suc et de soleil, parmi lesquels on reconnaît la prune ente et l'ananas. Puis le sol se révèle, dans toute sa pureté, déployant des notes de pierre mouillée et de cendre froide. Quel voyage…

On aime dès l'entame de bouche la joyeuse alacrité qui anime ce jus frais, à la fois charnu et scintillant, à la belle fraîcheur herbacée. Les succulentes saveurs de figue fraiche, de compote de poire et de confiture d'abricot envahissent progressivement le palais et ne vous lâchent plus. Des fruits relevés d'une touche poivrée, bientôt rejoints par une dimension saline très salivante rehaussée d'une note de réglisse. Le chant suave et langoureux, la texture profonde, ondoyante, révèlent quelque chose d'intimement sudiste. L'expérience est inattendue et tellement belle. Surtout sur un millésime 2021 pour lequel il ne fut pas si facile d'aller chercher des maturités aussi pleines, abouties. Quelle réussite !

Après quelques années de cave, vous servirez ce savoureux Sancerre le Château sur des plats associant saveurs maritimes et fumets épicés : on pense à une sole meunière à l’anis ou au citron, une blanquette de lotte safranée ou encore une fideua catalane.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, légers reflets verts

Nez : Expressif, sensuel : fraîcheur chlorophyllienne du cresson, du gazon juste coupé et du cerfeuil, des notes plus crémeuses de poire et de pêche bien mûre, figue fraîche, fruits estivaux entre prune ente et ananas, oeillet blanc et jasmin, pierre mouillée

Bouche : Un jus frais, à la fois charnu et scintillant, animé d'une belle fraîcheur herbacée. Des saveurs de figue fraiche, de compote de poire et de confiture d'abricot. Des fruits relevés d'une touche poivrée, une dimension saline salivante rehaussée de réglisse

Accords mets-vins : Dans 5 ans, sur une cuisine associant mer et épices : une sole meunière à l'anis ou au citron, une blanquette de lotte safranée ou encore une fideua catalane. Une langouste mijotée à la cubaine.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique