

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Charlouise - 2021



Le pinot noir sancerrois compte de nombreux amateurs et c'est bien légitime. Lorsqu'il exprime son terroir, il atteint des sommets d'élégance et d'intensité. Tout cela, Clément et Florent Pinard l'ont bien compris, tout comme leur père Vincent avant eux.

Avec la même méticulosité et ce sens du détail qu'on leur connaît pour leurs blancs, Clément et Florent s'appliquent, millésime après millésime, à nous livrer une des expressions les plus raffinées, intenses et abouties du pinot noir sur ces terroirs calcaires de Bué. Ce 2019 au profil à la fois concentré, texturé et d'une élégance de tous les instants, en fait une démonstration brillante.

Hommage à leurs grands-parents (Charles et Louise), ce pinot noir est issu de vieilles vignes de plus de 50 ans, sur une sélection des meilleurs terroirs du Domaine. Comme toujours chez les Pinard, le travail à la vigne est extrêmement précis et rigoureux, s'inscrivant dans le cadre d'une culture biologique. Même précision au chai : après un tri méticuleux et un éraflage total, le raisin est pré-fermenté à froid. Vient ensuite le temps de la macération et de la fermentation en cuves bois tronconiques, pendant laquelle les frères Pinard n'abusent pas des opérations de pigeage et de remontage : conscients de la qualité intrinsèque des raisins et de leur parfaite maturité, ils s'inscrivent dans une logique d'infusion douce bien plus que d'extraction. L'élevage, pour 2/3 en fûts et 1/3 en cuve bois, se prolonge pendant 18 mois au total. Un élevage précis, qui souligne la sophistication aromatique et le relief du vin, sans rien dénaturer.

Ce trop rare millésime 2021 est un petit bijou de finesse et d'éclat fruité, parfaitement servi par une tension salivante tout droit venue des sols calcaires. Des fleurs délicates et sensuelles, entre rose, violette et œillets rouges, des fruits rouges et noirs croquants, entre fraises, mûres et framboise, quelques épices orientales évoquant noix de muscade, poivre et cumin, le tabac blond, une touche de réglisse et d'estragon, une autre de craie, il y a dans ce Sancerre Charlouise quelque chose qui nous conduit tout droit vers une sensation de bien-être et de plénitude.

On aime en bouche cette sève effilée, tendue, qui a parfaitement digéré son élevage sans rien perdre de son énergie fruitée. On retrouve l'éclat croquant des petits fruits rouges tout comme cette dimension épicée, puis saline sur la finale, qui structure l'ensemble et le porte très loin. Un sancerre rouge de grande envergure, qui a encore de bien belles années devant lui mais se montre déjà très avenant. Un grenadin de veau accompagné d'une fricassée de girolles, mais aussi un magret de canard rôti et sa sauce aux baies noires devraient lui convenir parfaitement.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Rareté - Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Charlouise - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Assez bourguignon : des fleurs délicates, entre rose et œillets, des fruits rouges frais, quelques épices orientales, le tabac blond, une touche de réglisse, une autre de pierre frottée.

Bouche : De la sève, une matière à la fois fine et veloutée qui a parfaitement digéré son élevage. On retrouve la qualité du fruit tout comme cette dimension épicée, puis saline sur la finale, qui structure l'ensemble et le porte loin.

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique