Domaine Vincent Pinard - Magnum Sancerre Harmonie - 2021

La cuvée Harmonie est l'une des trois cuvées d'assemblage de sauvignon du domaine Vincent Pinard, avec les cuvées Flores et Nuance. Les autres (Petit Chemarin, Grand Chemarin, Le Château ou Chêne Marchand) étant des cuvées « parcellaires », issues de lieux-dits historiques.

Le Sancerre Harmonie est souvent le plus texturé et généreux des trois. L'âge de ses vignes, d'une soixantaine d'années en moyenne, l'explique en partie. Tout comme les différents terroirs qu'il assemble : ici se côtoient des raisins issus de grands terroirs de marnes kimméridgiennes, qui vont donner relief et densité au vin, avec des fruits des secteurs très calcaires de caillottes, sur La Pélerine et la Plante des Prés, subtilement sélectionnés pour la tension et la verticalité qu'ils vont apporter au vin. Un assemblage subtil qui confère à la cuvée toute sa noble complexité.

Autant de terroirs plantés à des densités élevées et cultivés en suivant scrupuleusement les règles d'une agriculture biologique. Un travail enrichi depuis 2017 de pratiques bio-dynamiques au service de la préservation de la vie des sols, de leurs équilibres micro-biologiques et, in fine, de la vitalité de la plante et sa capacité à révéler les messages de son environnement, son identité profonde en somme.

Comme pour leurs parcellaires, Clément et Florent choisissent pour ce Sancerre Harmonie de combiner cuves bois tronconiques et demi-muids de 600 litres. Un élevage d'un an environ, prolongé par un passage de 5 à 6 mois supplémentaires en cuves inox. Un temps d'affinage où le vin parfait ses équilibres. Ici, on cherche la meilleure combinaison possible entre l'apport discret d'un passage sous bois, en matière de relief, et la préservation de la tension et de l'énergie naturelle du fruit.

Dès le premier nez, le vin se montre particulièrement expressif, dans un registre résolument minéral et calcaire. De toute évidence, la roche occupe le devant de la scène. Autour de ce « cœur de pierre » virevoltent des notes graciles de fruits blancs, de citron jaune, de pamplemousse, d'herbes fraîches, d'eucalyptus, de cerfeuil, mais aussi d'aiguille de pin, de verveine et de délicates nuances florales entre tilleul, camomille et fleur de vigne.

Dès l'attaque, on est attrapé par un fruit pur et fringant, à l'énergie juvénile franchement communicative. On se régale d'excitantes saveurs d'agrumes, de pomme Granny, de poire légèrement acidulée et de kiwi, relevées de stimulantes touches épicées. On reconnaît le poivre blanc, le gingembre et, surtout, un sel de céleri plus vrai que nature.
Quelques notes subtiles de wasabi et d'estragon annoncent une finale toute aussi tonique, intense et élancée. La qualité des équilibres est

magistrale : l’acidité juteuse du fruit, l’expression du sol, l’intégration de l’alcool : tout est déjà parfaitement en place. Il ne reste plus qu’à lever son verre et remercier chaleureusement les frères Pinard pour avoir su sublimer à ce point ce millésime 2021 qui n’a pourtant pas été de tout repos… Bravo !

Ce Sancerre Harmonie vous régalera dans sa jeunesse pour accompagner rillettes d’oie, fromage de tête ou saumon gravlax. Plus tard, optez pour des moules au curry, des huîtres gratinées ou un parmentier de colin et de fruits de mer. Sans oublier le crottin de Chavignol bien sûr… Succulent !

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Magnum Sancerre Harmonie - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, brillante, reflets verts

Nez : Expressif, minéral : pierre frottée, poussière de roche, notes graciles de fruits blancs, de citron jaune, de pamplemousse, d'herbes fraîches, d'eucalyptus, de cerfeuil, aiguille de pin, verveine, nuances florales entre tilleul, camomille, fleur de vigne

Bouche : Un fruit pur et fringant, à l'énergie juvénile communicative. D'excitantes saveurs d'agrumes, de pomme Granny, de poire et de kiwi, relevées de stimulantes touches épicées. entre poivre blanc, gingembre, sel de céleri et estragon. Finale intense, élancée

Accords mets-vins : Rillettes d'oie, fromage de tête ou saumon gravlax. Plus tard, optez pour des moules au curry, des huîtres gratinées ou un parmentier de colin et de fruits de mer.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique