

## Domaine Vincent Pinard - Sancerre Pinot Noir - 2021



Les frères Pinard ont parfaitement négocié ce millésime compliqué : gel féroce du 7 avril, pression du mildiou au début de l'été...la qualité du terroir et du travail à la vigne, tout comme la précision des vendanges, une des plus tardives de la décennie, comme en 2013, ont parlé. Vif, souple et fruité, gourmand et juteux, il peut se boire dès à présent.

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 apporte au vin verticalité et tension structurante. 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 futaille pour trouver le meilleur équilibre dans l'apport de chaque bois.

Le résultat est d'une gourmandise irrésistible : on évolue entre les fruits rouges frais, framboises, cerises et cranberries en tête, la rose ancienne, le suc de violette, le bois de ronce, la pierre frottée et quelques notes d'herbes de provence et d'épices, poivre gris et cannelle. La bouche est délicieusement juteuse, ronde et caressante, sur des tannins souples. La générosité et la franchise du fruit, éclatant, nous régale, la sensation de fraîcheur aussi, jusqu'à cette nuance de réglisse légèrement salée et crayeuse sur la finale.

Un pinot suave, frais et jaillissant, qui vous reconfortera sur les 5 prochaines années.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

## Domaine Vincent Pinard - Sancerre Pinot Noir - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Rubis

Nez : Très pur, délicat. Fruits rouges frais, la cerise,, la canneberge, 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 2031

Température de service : 17°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique