Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2016

Dernier-né des sancerres parcellaires du domaine, ce troisième millésime du Château est peut-être le plus complet et réussi de la jeune histoire de ce vin. Longtemps, le produit de ces vignes plantées en 1974 était intégralement assemblé dans la cuvée Nuance. Là encore, conscients du potentiel de cette parcelle reposant sur un sous-sol de purs calcaires kimméridgiens, Florent et Clément Pinard ont décidé après quelques années de tests et d'observations, d'en isoler la production dans une cuvée spécifique.

Pour conserver la pureté et la précision du vin tout en cherchant à en révéler toute la complexité, ils ont fait le choix fort judicieux d'élever le vin uniquement en demi-muids, sans fûts neufs. La qualité exceptionnelle du fruit, à la maturité juste parfaite, et la précision de l'élevage donnent en 2016 un Sancerre d'un équilibre magistral entre puissance, richesse et tension saline.

Au-delà de la qualité impeccable du fruit, que l'on distingue dès le premier nez et ses agréables notes de fruits blancs et d'agrumes mûrs, c'est l'intensité minérale et calcaire du vin qui marque l'esprit, avec ses notes de pierre à fusil, de coquille d'huître et sa salinité très salivante en bouche. L'élevage est parfaitement maîtrisé et apporte juste ce qu'il faut de notes grillées et de volume en bouche. Le fruit et la minéralité, parfaitement imbriquées, ne vous quittent jamais et s'expriment avec élégance et gourmandise, dans une finale très longue, réhaussée par de fins amers.

Bien qu'il soit déjà très expressif et doté d'une superbe envergure, ce Sancerre le Château est incontestablement prêt pour affronter quelques années de garde : on le redécouvrira alors pour accompagner une sole meunière, un navarin de homard ou, plus simplement, une blanquette de veau.

Avec ce splendide millésime 2016, le Sancerre Le Château s'inscrit clairement parmi les incontournables de la région : bravo !

© 2018 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Le Château - 2016

Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Intense, entre fruit et minéral : fruits blancs, zeste de citron, pomelos, pomme, poire. Bergamote. Eucalyptus. Craie, coquille d'huître, sel marin, poivre blanc. Beurre frais.

Bouche : Profonde et verticale, fraîche. Enorme allonge sur la salinité et les amers évoquant les agrumes. Beau fruit et agrumes sur la finale très persistante.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, des poissons à chair ferme plutôt grillés. Demain, crustacés en sauce, viandes blanches crémées. Linguine aux palourdes. Chèvres affinés.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche biologique et organique