

SANCERRE BLANC 2023

« NUANCE »

Domaine Vincent Pinard



Situation : Dans son village vigneron de Bué, Vincent Pinard a fait du domaine familial l'un des plus emblématiques de Sancerre. Au fil des millésimes, ses deux fils, Florent et Clément, repoussent sans cesse leurs limites pour dessiner un relief de saveurs toujours plus proche de leur terroirs argilo-calcaires, tant en viticulture (revendication de pratiques biodynamiques, maîtrise des rendements,

maturité optimale des raisins...) qu'en cave (travail sur des souches de levures pour les fermentations, allongement des élevages, réduction des doses de sulfites...) : tout converge vers l'excellence... Les frères Pinard continuent de maintenir leur domaine au summum de la réussite, bienvenue dans l'Eden du Sancerrois !

Encépagement : Sauvignon 100 %

Terroir : Calcaires et Marnes

Température de Service : 9-10°C.

Potentiel de Garde : 2025-2030

Observations : La cuvée Nuance est l'une des trois cuvées d'assemblage du domaine. Florent et Clément Pinard cherchent ici à révéler les infinies nuances des terroirs de Bué, en assemblant les raisins issus de différentes parcelles de vignes plutôt âgées (40 à 50 ans en moyenne). Ils n'hésitent pas à y intégrer une partie de la récolte des terroirs les plus prestigieux du Domaine comme le Château ou Petit Chemarin. « Nuance » est vinifiée en cuve, puis un bon tiers de la cuvée est ensuite élevé en demi-muids (sans bois neuf) afin de mieux révéler la complexité du vin et de lui donner un supplément de relief.

Quelques accords : Curry de lotte. Gambas à la citronnelle. Feuilleté aux Saint-Jacques...

