

SANCERRE BLANC « NUANCE » 2024

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 : Sols de caillottes et calcaire.

Température de Service : 9-10°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2035

Observations : La cuvée « Nuances » est issue de 2 parcelles, Pélerine et La Plante des Près, une altitude de 240 à 275 mètres, des vignes de 50ans. Elevage de 18 à 20 mois en cuve bois, pas de collage, ni filtration, très peu de soufre. On monte en complexité avec la cuvée « Nuances ». Ce 2024 montre déjà une belle complexité tout en restant ciselé et vivifiant ; Papaye et kumquat, crayeux et iodé, chèvrefeuille et poivre blanc. La bouche est équilibrée par une belle acidité traçante et des saveurs minérales et exotiques.

Quelques accords : Curry de lotte, Gambas à la citronnelle, Tartare de St-Jacques mariné verveine et citron vert...



