

SANCERRE ROUGE

« CHARLOUISE » 2022

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...

Encépagement : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Argilo-Calcaire, vignes de 50 ans

Température de Service : 16°C, 1h de carafe recommandée.

Potentiel de Garde : 2025 à 2040

Observations : Elevé 18 mois en fûts et cuve bois, la Charlouise est un grand Sancerre rouge, qui hisse le Pinot Noir Ligérien à la hauteur des grands Côte de Nuits de Bourgogne. C'est un vin racé, fin, élégant et complexe. Le nez, très ouvert, est sur les fruits rouges et le boisé, avec des notes épicées et florales. En bouche l'attaque est nette, et fait place immédiatement à un grand velouté qui caresse le palais, entre fraîcheur, touches boisées et tanins intenses, mais harmonieux. Le millésime 2022 est d'une gourmandise inouïe, Vincent a dit lui-même que c'était son plus beau millésime jamais goûté sur cette cuvée...

Quelques accords : Filet de canette rôti, sauce aux baies rouges, pintade rôtie en cocotte, Filet mignon de Porc, Jarret de veau...

