

SANCERRE ROUGE

« VENDANGE ENTIERE » 2023

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 %, vigne de 35 ans.

Terroir : 35 ares argilo-Calcaire au lieu-dit *La Pélerine*

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2030 à 2040

Observations : Sur cette cuvée, les deux frères font le choix d'une vinification en vendanges entières qui renforce encore la complexité naturelle du vin. Ce Sancerre, taillé pour la garde, est encore bien trop jeune pour se livrer pleinement, mais on perçoit déjà sa grande complexité d'arômes et sa densité de structure. On voyage dans un univers de fruits rouges confits, entre cerises et framboises, et de fruits noirs bien mûrs : gelée de cassis, pruneau... L'imprégnation dans le sol est évidente, avec ses évocations de cendre, de suie... Une dimension épicée se déploie peu à peu, sur des notes de poivre, de vieux cuir, complétées d'une touche de chocolat noir et d'une nuance tonique évoquant l'orange sanguine.

Quelques accords : Côte de bœuf maturée, Ris de veau, Civet de lièvre, Caille aux raisins...

