

# SANCERRE BLANC 2023

## « FLORES »

### 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 :** Flores, c'est un peu la synthèse des terroirs de Bué, la signature d'une famille qui, depuis 20 générations, fait corps avec ces collines, érigées jadis sous la poussée des Alpes. Pour cette cuvée associant terroirs calcaires de caillottes et sous-sols de marnes kimméridgiennes, les Pinard se concentrent sur les plus « jeunes vignes », qui affichent tout de même un âge moyen de 35 ans ! Dans d'autres régions viticoles, c'est un âge qui sonne déjà le glas des plants arrachés pour sénescence. Mais au Domaine Vincent Pinard, on sait qu'à 20 ou 30 ans, la vigne commence vraiment à devenir intéressante : elle est à la fois pleine de vie et bien informée des éléments constitutifs de son environnement.



**Quelques accords :** toasts au cabécou ; pinces de crabe ou des langoustines cuites au court-bouillon simplement accompagnées d'une mayonnaise maison...