walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Vincent PINARD, Sancerre "PINOT NOIR" 2019

75cl Rouge Loire AOC Sancerre



La note by Christian Walter

92+/100

DEUZE ! Expression qui veut dire je suis le deuxième... La famille PINARD propulse le domaine dans le peloton de tête du Sancerrois. Les frères Clément et Florent Pinard, trentenaires aguerris, ont hissé leur domaine au summum de la réussite. Ils mènent les 17 hectares selon les principes de l'agriculture biologique, sans certification, la biodynamie ayant débuté en 2018. Les blancs sont fins et délicats et s'expriment avec persistance et minéralité, les rouges sont pleins de fruit, certains en vendanges entières ce qui projette le pinot-noir dans une richesse et une complexité supplémentaires et les placent parmi les meilleurs spécimens de la Loire. Les blancs comme les rouges expriment à merveille les différents terroirs de Bué.

Le domaine Vincent Pinard est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français), et 2*/3 à la Revue des Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). La conduite du domaine est en agriculture biologique, sans certification, la biodynamie ayant débuté en 2018. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Pinard Vincent (Sancerre)

Le domaine Vincent Pinard est situé à Bué, au cœur du Sancerrois. Vignoble familial depuis plusieurs siècles, le domaine travaille de façon très traditionnelle. Sa philosophie est celle d'une culture de respect des terroirs et de l'environnement, et d'une approche organique et biologique.

Les 17 hectares de l'exploitation sont situés principalement sur les collines de Bué, célèbre village vigneron aux terroirs calcaires et argilo-calcaires. Ici pas de désherbant, ni insecticide, ni anti-pourriture. La plupart des travaux à la vigne se font à la main, y compris les vendanges. Les rendements sont petits, pour y parvenir le domaine pratique une taille courte, un ébourgeonnage ainsi que des vendanges en vert. Le récolte est manuelle, avec un tri à la vigne, et une sélection des meilleurs raisins à la table de tri. Le domaine est peu interventionniste, seul les fruits sains sont utilisés ...

Le pinot-noir pousse sur des sols argilo-calcaires et des sous-sols calcaire. Ces terroirs apportent

beaucoup de profondeur et de complexité. Les vignes sont enherbées. Le sauvignon blanc est également planté sur des terroirs calcaires du village de Bué, et apporte aux vins beaucoup de finesse, de pureté et de précision. Les vignes ont majoritairement été plantées dans les années 60. Les blancs s'expriment avec persistance et beaucoup de minéralité.

Le vin

Un délicieux pinot noir, tout en nuances fruitées. La matière a été infusée en douceur tout en développant un côté charnu. Très belle tenue. Potentiel de garde d'une dizaine d'années. (RVF, millésime 2017, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Les frères Clément et Florent Pinard, trentenaires aguerris, ont hissé leur domaine au summum de la réussite ; sans agent commercial ni représentant, la gamme sécoule sur les plus belles tables étoilées et à lexport, contentant une poignée d'amateurs fidèles et avides de goûter leurs dernières cuvées. Menant leurs 17 hectares selon les principes de l'agriculture biologique, sans certification - la biodynamie a débuté en 2018 -, ils livrent des blancs fins et délicats, et des rouges de plein fruit, certains en vendanges entières ce qui propulse le pinot dans une richesse et une complexité supplémentaires et les placent parmi les meilleurs spécimens de la Loire. Peu de soufre, levures indigènes sélectionnées par leurs soins, récolte à la main : tout ici converge vers l'excellence, poussant chaque détail pour se remettre en cause à chaque millésime. Les huit blancs notamment forment un parcours de lecture très didactique des différents terroirs de Bué, entre différentes strates calcaires, silices et marnes. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Les fils de Vincent et Cosette Pinard, Florent, l'aîné, et Clément, son cadet, secondent leurs parents pour le meilleur du domaine et de Sancerre. Déjà d'un très bon niveau depuis quinze ans, la maison a accompli, en cinq ans, des progrès impressionnants. Dans le vignoble comme à la cave, la remise en question est permanente avec l'objectif de faire transparaître le terroir dans leurs vins. Dès la cuvée Florès, d'expression directe, d'un niveau remarquable, le style épuré et droit du domaine s'affiche. Les blancs parcellaires, élevés longuement en demi-muids, n'ont jamais été aussi profonds, précis et proches de l'identité de leur terroir de Bué qu'en 2016. Ils s'inscrivent parmi les meilleurs de l'appellation. Nous sommes enchantés de goûter à des rouges 2017 qui n'ont jamais été aussi floraux et aériens.
Les vins : premier aperçu du millésime 2018 avec Nuance, au fruité croquant et précis. Le caractère solaire du millésime a été habilement dompté dans les blancs 2017. Ils n'ont pas la concentration énergique des 2016 mais ils ont été menés tout en délicatesse ; ils sont dénués de la richesse imposante que l'on trouve couramment dans ce millésime. L'Harmonie s'affirme tout en finesse, avec une finale élancé. Ce type d'année convient particulièrement au Petit Chemarin dont la salinité traduit un relief venu des calcaires. Le Château est quant à lui un peu plus solaire et charmeur, tout en exprimant une finale très élégante. Coup de cœur pour Le Chêne Marchand. Son étoffe naturellement austère promet un avenir rayonnant, sans exubérance. Nous aimons toujours autant le sancerre rouge classique, macéré en douceur et qui présente une chair parfumée. Il vieillira tranquillement une dizaine d'années. Charlouise est délicatement infusé. Son joli parfum de pinot floral anime un jus haut en couleur, profond et servi par cette fine austérité que l'on attend d'un rouge du Sancerrois. La Vendange Entière est bien fournie, avec des arômes floraux et une allonge vivement épicée, tenue par des tanins saillants. Ces deux vins raffinés sont taillés pour la garde. (RVF, très grands domaines dotés se terroirs fabuleux, incontournables, note 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 92/100
- **Cépage :** 100% pinot noir

- **Appellation principale :** AOC Sancerre
- **Terroir :** Terroirs de Bué, sol argilo-calcaire, sous-sol calcaire, porte greffe 3309, ...
- **Vignoble :** Âge des vignes 28 ans, densité de plantation 7000 et 10 000 pieds/hectare, taille Guyot, aucun désherbant, vignes enherbées et travail du sol sous le pied, démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourrriture)
- **Viticulture :** Rendements 35hl/hectare, ébourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles avec tri, table de tri vibrante, pressoir pneumatique. Egrappage 100%, macération en cuve bois tronconique.
- **Elevage :** Fermentation et macération : levures indigènes, préfermentation à froid, pigeages et remontages doux. Elévage pas de fûts neufs, soutirage après 11 à 15 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration.
- **Millésime :** 2019
- **Période de consommation :** à boire entre 2022 et 2029
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C