

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Chêne Marchand" blanc sec 2014



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2014

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Chêne Marchand

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine Vincent Pinard** en général.

Commentaires sur ce **Sancerre Chêne Marchand 2014 du domaine Pinard** :

Clément Pinard: *"Un des plus grands Terroirs de Bué, ici le calcaire offre un vin très complexe, Chêne Marchand est souvent un vin de garde. Aussi large que long, parfums de craie et d'agrumes. 5200 bouteilles produites."*

La Revue du Vin de France (J-E. Simond, oct. 2016) :18,5/20, meilleure note des "67 magnifiques Sancerre à découvrir absolument" (rubrique : "les vignerons d'élite") : *Voici à notre sens le plus beau millésime de cette cuvée, vinifiée à part depuis 2007. Tout en nuances et en raffinement de texture, ce grand vin harmonieux et vibrant déborde de vitalité et d'éclat : sa profondeur, sa fraîcheur limpide, l'élégance de ses amers en finale sont enchanteurs. Apogée de 2018 à 2030.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17/20. *Tension harmonieuse avec une maturité précise, ce*

vin percute bien et il évoluera parfaitement. Apogée de 2016 à 2028.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 18,5/20. Coup de Coeur. *Tout en nuances et raffinement de texture, ce grand vin harmonieux et vibrant déborde de vitalité et d'éclat : sa profondeur, sa fraîcheur limpide, l'élégance de ses amers en finale sont enchanteurs.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *"Chêne Marchand couronne la gamme, vin de grande dimension, raffiné et infusé de saveurs kaleidoscopiques. 18,5/20"*

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:

100% sauvignon blanc sur sol de caillottes (pierres calcaires du sancerrois) et sous-sol calcaire, 40 ans d'âge moyen.

Lieu-dit: Vieille Vigne du Chêne Marchand, sélection parcellaire sur le village de Bué.
Vignes enherbées et travail du sol sous chaque pied de vigne. Démarche biologique: pas de désherbant, d'insecticide, d'acaricide, d'anti-pourriture, etc.

Rendements: 45 hl/ha (ébourgeonnage, vendanges en vert), soit 5000 bouteilles environ dans un millésime "normal".

Vendanges manuelles avec premier tri des raisins. Second tri sur table vibrante et pas de "vis sans fin" à la réception de la vendange: les raisins sont intacts.

Pressurage pneumatique

Elevage: 4 futs de chêne dont 2 neufs, et cuve inox.

Description brève du produit :

Cette sélection parcellaire est une des cuvées phares du domaine Pinard... et de Sancerre en général ! **18,5/20 RVF**