

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Chêne Marchand" blanc sec 2016



Prix du produit :

246,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2016

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Chêne Marchand

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce

Sancerre Chêne Marchand 2016 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."*

Florent et Clément Pinard : *Le Chêne Marchand est un célèbre cru sur notre village de Bué. Ce terroir est composé de Calcaire Oxfordien, sol très crayeux, très pierreux. Sur ce plateau, l'exposition y est idéale, Ouest, Est et Sud ce qui offre au vin une grande puissance. La richesse du Chêne Marchand est tempérée par la fraîcheur minérale du sol. L'expression sur 2016 est celle d'un vin d'une grande densité et d'une grande persistance.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 18/20. *En 2016, les cuvées de lieux-dits tiennent un grand millésime. Certainement un des plus équilibrés produits au domaine. L'expression du terroir calcaire prend le dessus sur l'expression variétale du sauvignon dans chaque bouteille. Fidèle à lui-même, Chêne Marchand est contenu par une salinité sapide : il nous laisse une impression tannique tellement le calcaire affleure la langue.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : Coup de coeur. 18/20. *"Dans ce cru, l'un des plus prisés du Sancerrois, le sauvignon est toujours plus en retenue, affichant une fine austérité dans la jeunesse. Mais il dissimule une matière de grande envergure portée avec élan et puissance vers une finale calcaire. Grand blanc de garde.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : **Coup de coeur.** 17/20. *On a la conjugaison d'une puissance contenue avec une envolée élégante. Apogée 2018-2033.*

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... à oublier quelques années en cave. Un terroir-référence à Sancerre. **18/20 RVF**