

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Grand Chemarin" blanc sec 2016



Prix du produit :

294,00 €

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: "xxx" non certifié

Cuvée: Grand Chemarin

RVF: 17,5/20

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Grand Chemarin" blanc sec 2016 :

Clément Pinard : *"Plantée en 1961 et 1971, cette vigne exposée plein sud offre des vins d'une grande complexité. Plus ample que le Petit Chemarin, il offre des arômes mentholés, de fenouil, floraux. D'une grande fraîcheur."*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *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. La même veine volumineuse lie le Grand (des épaules plus présentes) et le Petit Chemarin.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2017 : 17,5/20. *Après le solaire et riche millésime*

2015, les blancs de 2016 renouent avec davantage de tension tout en offrant l'expression bien mûre du millésime. [...] Les élevages en demi-muid (sans bois neuf) et cuve sont admirablement ajustés, soulignant en filigrane les expressions de chaque terroir plantée de vieilles vignes de sauvignon : l'envergure fuselée et la touche exotique du Grand Chemarin (plein sud, 2100 bouteilles)

Fiche technique rédigée par le domaine :

100% sauvignon blanc sur sol de caillottes (pierres calcaires du sancerrois) et sous-sol calcaire, 50 ans d'âge moyen.

Lieu-dit : Grand Chemarin, sélection parcellaire sur le village de Bué.
Vignes enherbées et travail du sol: binages et labours.

Démarche biologique : pas de désherbant, d'insecticide, d'acaricide, d'anti-pourriture, etc.

Rendements : 50 hl/ha (ébourgeonnage, vendanges en vert)
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 : Demi-muids et cuve inox.

Description brève du produit :

Une cuvée parcellaire réalisée depuis quelques millésimes seulement et déjà hors norme à Sancerre. 17/20 RVF.