

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Chêne Marchand" blanc sec 2017



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2017

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Chêne Marchand

RVF: 17,5/20

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce

Sancerre Chêne Marchand 2017 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 2020 (août 2019) : **Coup de coeur** et 17,5/20. *Le caractère solaire du millésime a été habilement dompté dans les blancs 2017. Son étoffe naturellement austère promet un avenir rayonnant, sans exubérance.*

La Revue du Vin de France (hors-série n°39, nov. 2020) : *Bon nombre de vigneron du sancerrois se partagent le lieu-dit du Chêne Marchand, mais peu parviennent à en extraire un blanc à l'envergure de celui de la famille Pinard. Des vieilles vignes sur caillottes jaillissent un blanc fuselé par une vinification très maîtrisée et un élevage soigné en demi-muids. Un supplément de relief de saveurs se dessine à chaque nouveau millésime. Ce beau blanc est taillé pour une garde de plus de 20 ans. Et quoi de mieux que le crottin de Chavignol pour accompagner ce vin. Un accord parfait !*

La Revue du Vin de France (fév. 2020) : 17/20. Sélectionné dans "**les 100 incontournables du vignoble ligérien**". *Bon nombre de vigneron se partagent le lieu-dit du Chêne Marchand, mais peu parviennent à en extraire un blanc à l'envergure de celui de la famille Pinard. Des vieilles vignes sur caillottes jaillissent un blanc fuselé par une vinification très maîtrisée et un élevage soigné en demi-muids. Un supplément de relief de saveurs se dessine à chaque nouveau millésime. Ce beau blanc est taillé pour une garde de plus de 20 ans.*

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 :

Coup de coeur et 17,5/20 RVF. Cette sélection parcellaire est la cuvée phare du domaine Pinard... à oublier quelques années en cave. Un terroir-référence à Sancerre.
