Domaine Vincent Pinard Sancerre "Petit Chemarin" blanc sec 2016 MAGNUM

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)
Millésime: 2016
Appellation: Sancerre
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Petit Chemarin
RVF: 18/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Petit Chemarin" blanc sec 2016 MAGNUM

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : coup de coeur, 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. La même veine volumineuse lie le Grand (des épaules plus présentes) et le Petit Chemarin (sculpté par une incroyable fraicheur dardée traçante). Petit Chemarin 2016 est un sauvignon tout en retenue aromatique. Le calcaire esquisse un nez discret, loin de toute expression variétale du cépage. La bouche est fuselée, sculptée par une immense énergie saline et une immense persistance calcaire.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 18/20. *Un parcellaire qui se sort bien du millésime, avec de la richesse et la percussion habituelle du cru, l'équilibre dans l'éclat. Apogée de 2017 à 2027.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2018 : 17/20. *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 : la trame ciselée et droite du Petit Chemarin (exposition ouest, 2800 bouteilles).*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : sauvignon blanc.

Lieu-dit : Petit Chemarin. Sélection parcellaire sur le village de Bué.

Sol : Caillottes, pierres calcaires du Sancerrois

Age des vignes : Plantées en 1968

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

Rendements : 45 hl/ha (ébourgeonnage, vendanges en vert).
Vendanges manuelles avec un premier tri des raisins.

Vinification et élevage : élevage 4 fûts dont 1 neuf et cuve inox.

Description brève du produit :

Une des nombreuses cuvées parcellaires de la famille Pinard, dans un grand millésime. De la haute couture. **Coup de coeur** et 18/20 RVF.