

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2017



La cuvée Petit Chemarin est l'une des quatre cuvées parcelaires du domaine. Elle est née en 2007, comme la cuvée Chêne Marchand, suivie en 2010 par le Grand Chemarin et enfin le Château en 2014.

Toutes les vignes sont plantées sur ces fameuses Caillottes de Bué où le sol calcaire couvre un sous-sol... calcaire et sur lequel le sauvignon blanc est d'une pureté et d'une précision remarquables. Les vignes de Petit Chemarin ont été plantées en 1968, sur une parcelle orientée plein Ouest, par les parents de Florent et Clément, Vincent et Cosette. Ici, les sols sont peu profonds et la vigne atteint rapidement la roche kimméridgienne si riche en fossiles marins.

Ultra-respectueux du sol et du raisin, pour que celui-ci transmette avec justesse les informations minérales au vin, Florent et Clément prolongent le savoir-faire et la méticulosité familiale, et tirent le meilleur de ces vignes plantées à haute densité, entre 7 et 10 000 pieds/hectares. Ils cultivent en évitant scrupuleusement les produits chimiques. Pas de désherbant, ni insecticide, ni anti-pourriture, l'absence de ces traitements générant un travail manuel à la vigne plus important. Evidemment, ici, les vendanges sont manuelles. Les raisins de Petit Chemarin ont ensuite été triés, vinifiés et élevés en demi-muids sans bois neuf. Les quatre à cinq fûts produits sont ensuite remis quelques mois en masse, dans une cuve inox, afin que le vin trouve son équilibre final.

Le raffinement et la pureté aromatique de ce vin forcent l'admiration. Le premier nez est porté par des notes de fleurs blanches, d'étoile de mer, de craie, de noisette fraîche, de berlingot aux agrumes, de kumquat et d'herbes fines. Ces arômes aériens et frais laissent peu à peu la place à un très beau fruit, juteux, bien mûr, évoquant la poire et la crème au citron.

La bouche est verticale, ciselée et tendue, mais cette année, la concentration du fruit apporte un supplément de chair et de volume qui rend le vin particulièrement abordable, même dans son jeune âge. On retrouve la fraîcheur des agrumes et cette minéralité saline, finement iodée et épicée, qui allongent la finale et la rendent particulièrement tonique. Voici un grand sancerre, qui traversera les années avec beaucoup de classe.

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Pur et raffiné : fleurs blanches, étoile de mer, craie, noisette fraîche, berlingot aux agrumes, kumquat et herbes fines (cerfeuil). Poire, crème au citron.

Bouche : Verticale, ciselée et tendue. La concentration du fruit apporte un caractère charnu en milieu de bouche, presque crémeux. Finale très longue et fraîche, sur les agrumes et une dimension finement iodée et saline.

Accords mets-vins : Poissons froids à chair dense, truite fumée, anguille, harengs. Plus tard, viandes blanches en sauce ou une blanquette de lotte. Chèvres frais ou affinés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et
biologique.