

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2017



Clément et Florent Pinard ne cessent de valoriser comme il se doit l'héritage parental. Ici les fils rendent intelligemment hommage à leurs parents en poursuivant avec ténacité et inspiration le travail de mise en valeur de ce superbe patrimoine viticole.

En 2010, les deux frères décident de franchir un nouveau cap en isolant la production de la petite parcelle de Grand Chemarin. Toujours à Bué, sur les fameuses « caillottes » où le sol calcaire s'appuie sur un sous-sol calcaire. 200% calcaire donc, gage de vins à la fois denses, profonds, mais toujours fins et de haute précision.

La vigne est plantée à forte densité (entre 7 et 10 000 pieds à l'hectare) au lieu des 6 100 du décret d'appellation de Sancerre, encourageant ainsi la concurrence entre les pieds et une limitation « naturelle » de la charge. Comme ailleurs au domaine, désherbants, insecticides et autres anti-pourritures sont totalement proscrits : rien ne doit altérer la qualité des sols et des raisins. Et cela tombe sous le sens : qui aurait l'idée de gâcher ces si belles parcelles, plantées entre 1961 et 1971, parfaitement situées à mi-coteau, plein sud, prêtes à recevoir les plus beaux rayons du soleil ? Cerise sur le gâteau : une des deux vignes du Grand Chemarin occupe une position très ventilée (elle se situe d'ailleurs au pied d'un ancien moulin à vent) qui permet d'éviter chaleur excessive et risque de maturation trop rapide. En d'autres termes : toutes les conditions sont réunies pour élaborer ici un très grand Sancerre. La preuve par le vin avec ce splendide millésime 2017 !

Ce Grand Chemarin partage avec les autres vins du domaine l'éclat en bouche et toujours cette impression constante de boire un jus d'une grande pureté. Le sauvignon a parfaitement joué son rôle de « messenger », il s'est effacé et nous permet de découvrir un univers de goûts à la fois francs et raffinés, où la délicatesse des arômes d'agrumes (citron, clémentine), d'herbes fines et d'épices (poivre blanc), se marie parfaitement au volume et à une texture crémeuse. Une densité charnue qui s'exprime cette année sur des saveurs franches de poire, de mirabelle et une touche d'amande douce.

Force et subtilité, densité et énergie, avec cette délicate touche iodée qui vient rafraîchir la longue finale : tout est déjà là, parfaitement en place. Bien sûr, un vin d'une telle constitution mérite qu'on le laisse évoluer quelques années en cave. Nul doute qu'il vous éblouira alors pour accompagner des noix de Saint-Jacques nappées d'une émulsion de jus de coque et parsemées de quelques fins copeaux de truffe... Dans tous les cas, un carafage est vivement recommandé !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Une seule ombre au tableau : une cuvée très rare puisque le domaine en produit moins de 2000 bouteilles par an... Ne tardez pas !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Complexe et harmonieux : acacia, bergamote, clémentine, coriandre. Poivre blanc. Une touche fumée. Une autre évoquant l'amande douce. Poire, mirabelle.

Bouche : Majestueuse, très construite : d'abord dense, crémeuse, elle s'affine ensuite pour laisser s'exprimer l'énergie du sol. Superbe arête minérale, saline et finement iodée sur la finale. Grosse persistance.

Accords mets-vins : Aujourd'hui un bar en croûte de sel ou un homard grillé. demain, des Saint-Jacques rôties, émulsion au jus de coque et copeaux de truffe.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2028 au moins.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et
biologique