

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2017



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

Avant de reprendre la direction du domaine, les fils, Florent et Clément sont allés voir ailleurs, notamment en Nouvelle-Zélande, l'autre pays du sauvignon où seul le fruité est mis en avant et rarement le sol sur lequel il est planté. De retour, les frères Pinard ont souhaité mettre en valeur les parcelles de Bué. Ils ont ainsi initié un travail «bourguignon» en différenciant certaines parcelles historiques de la famille pour mettre cette fois-ci en avant les particularités de goût et de saveur inhérentes à ces vignes.

Les vignes de Chêne Marchand datent de 1968 comme celles de Petit Chemarin. Elles ont été plantées par les parents de Florent et Clément, Vincent et Cosette, qui n'ont pas laissé seulement en héritage de belles parcelles de vieilles vignes plantées sur les fameuses caillottes calcaires de Bué mais qui ont su également transmettre ce sens aigu d'une culture respectueuse du sol, de la plante et du fruit.

Florent et Clément ont encore affiné le savoir-faire et la méticulosité familiale, évitant scrupuleusement tous produits chimiques et s'inspirant de plus en plus des principes bio-dynamiques. Pas de désherbant, ni insecticide, ni anti-pourriture, l'absence de ces traitements entraînant un travail manuel à la vigne plus important. Une maîtrise logique des rendements et évidemment, des vendanges manuelles, ultra-sélectives et des vinifications sur levures indigènes très peu interventionnistes, le principal ayant été fait en amont. Ce Chêne Marchand est ensuite élevé un an, en demi-muids avec peu de fûts neufs, avant de repasser quelques mois en cuve pour finir de s'harmoniser.

Dès le premier nez, le vin révèle une formidable complexité qui se double ici d'une précision exemplaire : fleurs des champs, noisette, coriandre, cerfeuil, notes iodées évoquant étoile de mer et coquillages, une touche de réglisse, fruits blancs pochés, pamplemousse... Quelle richesse ! Pourtant, tout au long de la dégustation, il se dégage du vin une merveilleuse sensation de pureté, évoquant une eau de roche cristalline.

L'énergie est bien là, la haute maturité du fruit aussi et le sol s'exprime avec force, apportant au vin une superbe trame épicée, tonique et salivante.

Par son éclat, sa puissance maîtrisée et sa fascinante imprégnation

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

minérale, ce Chêne Marchand 2017 s'inscrit parmi les plus belles réussites du millésime. Mais, encore une fois, il faudra savoir l'attendre avant de pouvoir en profiter pleinement.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Intense et complexe. Fleurs des champs, noisette, coriandre, cerfeuil, notes iodées évoquant étoile de mer et coquillages, une touche de réglisse, fruits blancs pochés, pamplemousse.

Bouche : Massive et très complète. Belle sensation de pureté. La trame minérale, épicée rend le vin très tonique sur la finale. Belle acidité mûre, longue finale très prometteuse.

Accords mets-vins : Langouste grillée.
Risotto aux langoustines. Poissons fumés ou en tartare. Aile de raie au beurre noir.
Fromages de chèvre.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et
biologique