

## Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2018



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 occupent 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/hectare. Ils évitent scrupuleusement les produits chimiques et ont adopté depuis quelques années les principes de la bio-dynamie. Pas de désherbant, ni insecticide, ni anti-pourriture, l'absence de ces traitements générant un travail manuel à la vigne plus important.

En 2018, ce sont des raisins parfaitement sains et mûrs qui ont été vendangés, simplifiant grandement les opérations de tri. Après un pressage très délicat, le jus est vinifié et élevé en demi-muids sans bois neuf, pendant un an, avant de repasser plusieurs mois en cuve pour finir de s'homogénéiser.

A ce stade, voici certainement le vin le plus vertical, tonique et incisif de la gamme : il brille par la fraîcheur des agrumes et des herbes fines, et sa minéralité scintillante. Dès le premier nez, des notes de zeste de citron vert, d'orange Outspan et de mandarine jaillissent du verre. Quelques nuances de coriandre fraîche et de feuille de céleri précèdent l'arrivée triomphale d'un fruit pur et frais, sur la poire Comice et la pêche blanche. En insistant un peu viennent aussi des évocations de pommes, Boskoop et Reinette. Les notes minérales de coquille d'œuf et de calcaire pilé accompagnent une dimension florale, printanière, entre primevères, jonquilles, saule et écorce de bouleau.

La bouche offre une richesse et une diversité de fruits phénoménales : on passe allègrement de la pomme à la banane, de la poire au kaki, de l'orange à l'anone et à la goyave. C'est succulent et toujours tonique et frais ! La tension et l'intégration de la trame minérale sont juste parfaites. Ce Petit Chemarin, décidément bien volubile, est cette année l'archétype du grand Sancerre de caillottes. Un pur délice qui vous ravira sur un

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

saumon à l'oseille à la manière des Troisgros ! Indispensable.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Frais et raffiné : zeste de citron vert, d'orange Outspan et de mandarine, coriandre, feuille de céleri, poire comice, pêche blanche, pomme Boskoop, coquille d'oeufs, jonquille, primevère, écroce de bouleau

Bouche : Très riche en fruits (pomme, banane, poire, kaki, orange, anone, goyave). Superbe trame minérale incisive, longue finale savoureuse et finement saline.

Accords mets-vins : Un saumon à l'oseille façon Troisgros. Plus tard, viandes blanches en sauce ou une blanquette de lotte. Chèvres frais ou affinés.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2022 et 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé  
aujourd'hui



### Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et  
biologique.