

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2018



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 presque «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.

Au fil des années, le Sancerre « Chêne Marchand », issu de ce fameux terroir « star » de Bué s'est imposé comme la cuvée phare du Domaine. Situées sur le versant Sud du coteau, les vignes ont été plantées en 1968, comme celles de Petit Chemarin, par les parents de Florent et Clément. Des parents qui n'ont pas laissé seulement en héritage de belles parcelles de vieilles vignes sur les fameuses caillottes calcaires de Bué mais qui ont su également transmettre ce sens aigu d'une culture respectueuse de la vérité du sol, de la plante et du fruit.

Florent et Clément ont encore affiné le savoir-faire et la méticulosité familiale : ils évitent scrupuleusement tous produits chimiques et s'inspirent désormais 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 bois neuf, avant de repasser quelques mois en cuve pour finir de s'harmoniser.

Après une bonne aération (si vous le goûtez dans sa jeunesse, le carafage sera indispensable), le nez s'ouvre sur une minéralité puissante, évoquant des dalles de pierre chauffées par le soleil. On sent aussi la terre, profonde, complétée par des évocations de légumes racinaires. C'est un véritable extrait de sol : ne cherchez pas de trace variétale du sauvignon, il n'y en a pas ! Le fruit se libère peu à peu de cet étui minéral, pour livrer des arômes de pomme Canada, de poire Passe-Crassane et d'agrumes (le pomelo surtout). Au deuxième nez, on retrouve cette dimension végétale et épicée très sophistiquée, rafraîchissante, évoquant fenouil sauvage, menthe séchée, gingembre et bâton de réglisse.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche est dense et concentrée, bien sûr, chargée d'un fruit bien mûr : ici, la pêche blanche et l'écorce d'orange s'ajoutent à la pomme et la poire. Les équilibres sont parfaits, la minéralité se fait empyreumatique, la finale semble pénétrer le corps tout entier. Sa persistance impressionne. Nous vous invitons vraiment à patienter au moins 5 ans avant de déguster ce monumental Chêne Marchand avec un tourteau, un bar en croûte de sel ou une lotte au safran. Grand !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Dense et minéral : dalles de pierre chauffées par le soleil, terre retournée, légumes racinaires. Pomme Canada, poire Passe-Crassane, pomelo. Fenouil sauvage, menthe séchée, gingembre, bâton de réglisse.

Bouche : Dense et concentrée, sur la pêche blanche, l'écorce d'orange, la pomme et la poire. Les équilibres sont parfaits, la minéralité se fait empyreumatique. Finale pénétrante.

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



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques