

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2014



La cuvée Petit Chemarin est l'une des trois cuvées parcelaires du domaine. Elle est née en 2007, comme la cuvée Chêne Marchand, suivie en 2010 par la Cuvée Grand Chemarin.

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 justement les informations minérales au vin, Florent et Clément prolonge 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 fûts et partiellement en cuve.

L'équilibre et l'élégance de ce vin forcent l'admiration. Le premier nez porté par des notes de fleurs et d'herbes fines laissent la place à un très beau fruit, juteux, bien mûr, évoquant la poire et les fruits jaunes. Sans oublier de fines notes iodées qui ne sont pas sans rappeler quelques grands Chablis (ici comme là-bas, le sol s'exprime pleinement !).

La bouche est ample, complète, et très précise, portée par une superbe minéralité saline. La persistance est énorme. Voici un grand sancerre taillé pour une belle et longue garde.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Efficace et jaillissant. Fruits blancs, rhubarbe, prune jaune. Minéral et maritime à la fois (coquilles d'huîtres), fleurs des champs, persil, marjolaine, cerfeuil.

Bouche : Puissante et carrée, avec des notes de goyave, puis des notes citronnées très appuyées, et du thym frais en finale. Très dense et salin. Longue persistance.

Accords mets-vins : Poissons froids à chair dense, truite fumée, anguille, harengs. Viandes blanches en sauce. Chèvres frais ou affinés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage d'1 heure au moins



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et biologique.