

## Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2019



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.

Déjà 10 millésimes ont défilé depuis que les deux frères ont décidé, en 2010, 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 intenses, profonds, mais toujours fins, verticaux et de haute précision.

La vigne est plantée à forte densité, plus près des 10 000 pieds à l'hectare que des 6 100 du décret d'appellation de Sancerre, encourageant ainsi la concurrence entre les ceps, l'enracinement en profondeur 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. D'où l'adoption progressive des principes cultureux de la bio-dynamie afin de renforcer encore l'osmose entre la plante et son environnement.

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 un très grand Sancerre, ancré dans une minéralité raffinée et scintillante. En 2019, l'imbrication absolument parfaite de l'énergie et la fraîcheur du fruit avec cette dimension pierreuse et iodée typique du Grand Chemarin est fascinante !

Dès le premier nez, on plonge dans une expression minérale complexe, élégante et diaphane : on pense au sable, au marbre pilé, à des coquillages sur la plage ou au gros sel marin. A la pureté d'une eau de source de montagne s'ajoutent ici des notes rafraichissantes de citron vert et de mandarine, de poire, de pêche, puis de fruit de la passion. Des évocations florales délicates, entre fleur de vigne et lavande, ainsi qu'une fine nuance mentholée complètent un bouquet complexe, tout en subtilité.

Si l'élevage est déjà parfaitement fondu, le vin aura besoin de deux ou trois années de cave pour commencer à pleinement se délier en bouche.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Aujourd'hui, la matière est ample, pleine d'un fruit charnu, dense, sur la pomme Boskoop, la poire conférence ou le kiwi. Mais c'est bien l'expression de la roche qui domine à ce stade, dégageant une formidable sensation de puissance. Et toujours cette dimension maritime, iodée et saline, qui nous dit la parenté géologique de ce Grand Chemarin avec quelques célèbres cousins chablisien...

Dans deux ou trois ans, ce Sancerre à la fois raffiné et tellement intense en bouche vous réglera sur un beau plateau de crustacés, ou un bar cuit en croûte de sel, accompagné de son beurre blanc aux salicornes.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Élégance et complexité minérale : sable, marbre pilé, coquillages, gros sel marin. Eau de source, des notes rafraichissantes de citron vert et de mandarine, de poire, de pêche, de fruit de la passion. Fleur de vigne et lavande. Une nuance mentholée

Bouche : La matière est ample, pleine d'un fruit charnu, dense, sur la pomme Boskoop, la poire conférence, le kiwi. L'expression de la roche domine à ce stade, dégageant une formidable sensation de puissance. finale iodée, saline, aux accents chabliens.

Accords mets-vins : Un beau plateau de crustacés (langoustine, tourteau, homard...), ou un bar cuit en croûte de sel, accompagné de son beurre blanc aux salicornes.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable



### Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques