

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2019



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 le Grand Chemarin, et en 2014 par le déjà fameux Château.

Avant de reprendre la direction du domaine, Florent et Clément Pinard 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, nos deux frères prennent rapidement le contrepied de cette approche technique mais finalement variétale du vin et décident avant tout de mettre en valeur l'identité propre de chaque parcelle de Bué. Ils ont ainsi initié un travail presque «bourguignon» en différenciant les différentes vignes historiques de la famille pour mettre cette fois-ci en avant les particularités de goût et de saveur inhérentes à chacune.

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 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. S'en suit une maîtrise 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 6 mois supplémentaires en cuve pour finir de s'harmoniser.

En 2019, le Chêne Marchand offre un profil sensuel, très profond mais tonique et vertical. Au premier nez, il s'en dégage un vrai charme poétique : les fruits sont bien mûrs, en coulis ou en compote. On pense à la poire Williams ou Passe-Crassane, à la pomme Canada, mais aussi à la mangue, au kiwi et à des agrumes certes toniques mais jamais agressifs, autour de la mandarine, du pomelo et du citron vert. Des notes miellées évoquant l'alyse d'Orient, des nuances de suc de violette ou d'anis de Flavigny s'entremêlent avec des évocations d'amande, de noisette ou de croûte de pain bien frais. C'est un pur délice qui ne cesse, à l'aération, de

gagner en fraîcheur et en verticalité minérale. On sent même poindre maintenant une note d'eucalyptus...

La bouche est incroyablement juteuse, énergique et profonde : on croque dans le fruit frais, entre poire, pêche de vigne, abricot et pomme Granny, agrémentés d'une touche réglissée et de notes toniques et acidulées de bergamote, de pulpe d'orange et de fruit de la passion. Terriblement excitant, ce superbe Chêne Marchand ne cesse de stimuler nos papilles : vivant, empyreumatique, il avance sans ciller, imperturbable, droit et serein. Il nous emmènera loin dans le temps : 10 années de cave ne lui font évidemment pas peur ! Jeune, on se réglera d'un tartare de daurade aux herbes fraîches, ou de langoustines en tempura agrémentées de quelques grains d'Osciètre... Plus tard, barbue à l'oseille ou noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil devraient vous ravir.

Un monument incontournable !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Dense et tonique : poire Williams ou Passe-Crassane, pomme Canada en coulis ou compote, mangue et kiwi, mandarine, pomelo et citron vert. Une note miellée (alysse), suc de violette, anis de Flavigny. Amande, croûte de pain. Une touche d'eucalyptus

Bouche : Dense et concentrée, juteuse et énergique : on croque dans le fruit frais, entre poire, pêche de vigne, abricot et pomme Granny, une touche réglissée, des notes acidulées de bergamote, de pulpe d'orange et de fruit de la passion. Finale empyreumatique.

Accords mets-vins : Un tartare de daurade aux herbes fraîches, ou de langoustines en tempura agrémentées de quelques grains d'Osciètre... Plus tard, barbue à l'oseille ou noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques