

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2013



Clément et Florent Pinard sont bien dignes de l'héritage parental. Ici les fils rendent intelligemment hommage à leurs parents et au vignoble en poursuivant le travail de mise en valeur de ce patrimoine, qui est finalement un peu le nôtre aussi.

Remercions des vignerons comme les Pinard qui entretiennent la beauté des paysages viticoles que nous traversons avec tant de plaisir et d'admiration... Mais revenons à notre Chemarin... définitivement Grand! Toujours à Bué, comme les autres parcelles, sur les Caillottes où le sol calcaire s'appuie sur un sous-sol calcaire. 200% calcaire donc, gage de vins de haute précision.

Toujours planté à forte densité (entre 7 et 10 000 pieds à l'hectare) au lieu des 6 100 du décret d'appellation de Sancerre. Toujours pas de désherbant, ni d'insecticides, ni d'anti-pourriture, ni aucun produit chimique qui pourrait altérer la qualité des sols et des raisins. Et cela tombe sous le sens : qui aurait l'idée de gâcher une si belle parcelle, plantée en 1961 et 1971, située à mi-coteaux, plein sud, prête à cueillir les plus beaux rayons du soleil ?

Grand Chemarin existait donc déjà depuis longtemps dans le vignoble mais pour notre bonheur d'amateur, il existe désormais dans le verre depuis qu'il a été isolé dans une cuvée en 2010. Ce bonheur est rare : le domaine n'en produit que 700 à 800 bouteilles par an...

Grand Chemarin partage avec les autres vins du domaine l'éclat en bouche et toujours cette impression constante de boire une eau jaillissante, minérale, pure. Le sauvignon a parfaitement joué son rôle de «messenger», il s'est effacé et nous permet de découvrir un univers de goût d'une majesté inouïe, où l'immense délicatesse côtoie la phénoménale masse du vin. On en reste pantois. Force et subtilité, énergie et raffinement. Pour qu'il baisse un peu la garde, il faudra le mettre en cave, l'attendre pour entamer une longue conversation, avec une langouste comme témoin, par exemple, ou un bar...

Attention : quantité limitée à 1 bouteille par client!

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Analyse rendue difficile par la grande profondeur du nez. Les arômes se concurrencent et se masquent les uns les autres. Fleur blanches et notes fumées dominant.

Bouche : Majestueuse. Monumentale. Massive. Acacia, chèvrefeuille, verveine, fumé... la longueur est immense mais on sent que tout demande à se délier. Il faudra du temps.

Accords mets-vins : Langouste, homard, bar en croûte de sel. Petits légumes vapeur ou glacés.



Conseils de service

À consommer :
Une garde s'impose : 3 à 5 ans minimum.
8 à 10 ans idéalement.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et biologique