

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2013



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

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 fruit du raisin est mis en avant et rarement le sol sur lequel il est planté. De retour, les deux fils ont souhaité mettre en valeur les parcelles de Bué. Ils ont ainsi initié un travail «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.

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 Chêne Marchand datent de 1968 comme celles de Petit Chemarin, plantées par les parents de Florent et Clément, Vincent et Cosette qui n'ont pas laissé seulement de belles parcelles de vieilles vignes en héritage mais ont transmis la culture de la vigne dans le plus grand respect du sol et du raisin, pour que celui-ci transmette justement les informations minérales au vin.

Ils ont donc prolongé le savoir-faire et la méticulosité familiale et ont cultivé en évitant scrupuleusement les produits chimiques. 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 et des vinifications sans beaucoup d'intervention, le principal ayant été fait en amont. Les raisins de Chêne Marchand ont été vinifiés et élevés en fûts (50% fûts neufs), et partiellement en cuve.

Au-delà d'un nez complexe, floral, fruité et minéral, Chêne Marchand a la particularité, plus encore que les autres cuvées du domaine, d'évoluer en eau pure. Cette impression d'eau de source en bouche est le signe des plus grands vins. Chêne Marchand s'inscrit ici au sommet de la hiérarchie des vins blancs français.

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Virevoltant. Beurre salé, pomme reinette, citron confit, pamplemousse, algue, marbre, silex frotté. L'impression de respirer sol et sous-sol.

Bouche : Quelle complexité! Beurre salé, citronnelle, poivre noir, camphre, bergamote, goyave, menthe, eucalyptus, sarriette, pignon. Pureté remarquable en finale. Longueur et vivacité incroyables.

Accords mets-vins : Langouste grillée.
Risotto aux langoustines. Poissons fumés.
Tajine de veau au citron. Fromages de chèvre...



Conseils de service

À consommer :
Très beau maintenant. Parfait dans 10
ans, voire plus.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage souhaitable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et
biologique