

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2020



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 désormais 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 du 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 tout produit de syntnhèse 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 bien 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.

Sur ce splendide et fascinant millésime 2020, le Chêne Marchand nous embarque immédiatement pour un voyage dans les profondeurs du socle rocheux, dans un monde minéral à la fois puissant, serein et silencieux. Nous voici projetés dans des cathédrales de stalactites et stalagmites où coulent des rivières souterraines charriant une eau dense, chargée de minéraux. Une eau qui porte en elle la mémoire de cette vie marine pétrifiée, avec ses coquillages, ses crustacés, ses mollusques, à tout jamais emprisonnés dans les calcaires. De cet univers aquatique et minéral jaillissent, çà et là, fruits et herbes fines : ici quelques pommes

juste tranchées et une poire juteuse, là-bas des notes anisées de cerfeuil ou d'aneth, une touche d'eucalyptus, une autre de poivre, ou encore quelques nuances d'écorce de citron ou de pamplemousse.

En bouche, on passe du règne minéral à un jaillissement opulent de fruits bien mûrs, évoquant crème et coulis de fruits blancs. Cette entame ample et voluptueuse laisse ensuite la place à la formidable énergie des agrumes et des épices : les saveurs de zestes de citron vert et de pamplemousse se chargent d'une dimension résolument poivrée, complétée d'une touche acidulée de fruit de la passion. On pense maintenant au bâton de réglisse, à la baie de genièvre, pour finir sur une touche saline qui s'affirme sur la longueur et invite à se mettre à table. Entre tannins des extraits minéraux et phénoménale énergie d'un jus pur et épicé, la finale est impressionnante.

Bien sûr, ce Chêne Marchand vous emmènera loin dans le temps : 10 années de cave ne lui font pas peur ! Jeune, on ira sur un tartare de daurade aux herbes fraîches, des sashimis, un tourteau mayonnaise ou des langoustines en tempura agrémentées de quelques grains d'Osciètre... Plus tard, barbue à l'oseille ou bar en croûte de sel accompagnés de pointes d'asperges vertes ou de fèves rissolées vous régaleront tout autant.

Un monument incontournable !

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Profondément minéral : une eau chargée de minéraux, fossiles marins, coquillages, pierre humide, pomme tranchée, poire juteuse, notes anisées de cerfeuil et d'aneth, eucalyptus, poivre blanc, écorces de citron et de pamplemousse.

Bouche : Très profonde, on passe du règne minéral à un jaillissement opulent de fruits bien mûrs, évoquant crème et coulis de fruits blancs. Cette entame ample et voluptueuse laisse la place à la formidable énergie des agrumes et des épices. Longueur majuscule

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 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques