

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2015



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 superbe patrimoine viticole.

En 2010, les deux frères décident de franchir un nouveau cap en isolant la production de la parcelle de Grand Chemarin. 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 plantée 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 ?

Les raisins du Grand Chemarin bénéficient d'une vinification naturelle et d'un élevage de très haute précision en demi-muids et fûts de deux ans.

Grand Chemarin partage avec les autres vins du domaine l'éclat en bouche et toujours cette impression constante de boire un jus d'une grande pureté. 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 la délicatesse des arômes d'agrumes, d'herbes fines et d'épices, se marie parfaitement au volume et à la crémosité du vin. 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... Dans tous les cas, un carafage est vivement recommandé !

Une seule ombre au tableau : une cuvée très rare puisque le domaine en produit moins de 1000 bouteilles par an...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Complexe et harmonieux : acacia, verveine, bergamote, coriandre. Pomelos. Citron mûr. Poire. Notes fumées, pierre frottée. Noisettes.

Bouche : Majestueuse, dense et crémeuse. Equilibres parfaits et immense longueur. 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 :
Idéalement entre 2017 et 2025 au moins.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et
biologique