

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2021



La cuvée Petit Chemarin est l'une des quatre cuvées parcelaires du domaine. Elle est née en 2007, comme la cuvée Chêne Marchand, suivie en 2010 par le Grand Chemarin et enfin le Château en 2014. Sur ces sols de caillottes, le sauvignon blanc atteint une rare pureté aromatique et une précision remarquable dans sa capacité à transmettre les messages du sol.

Les vignes de Petit Chemarin ont été plantées en 1968, sur une parcelle orientée plein Ouest, par les parents de Florent et Clément, Vincent et Cosette. Les sols, très caillouteux, y sont peu profonds et la vigne a atteint depuis longtemps déjà la roche kimméridgienne riche en fossiles marins qui va donner au vin sa fraîcheur et son intensité minérale saline et vibratoire. D'autant que l'exposition à l'ouest limite un peu l'ensoleillement et permet de préserver une belle tension acidulée du fruit.

Ultra-respectueux du sol et du raisin, pour que celui-ci transmette avec justesse les informations minérales au vin, Florent et Clément prolongent le savoir-faire et la méticulosité familiale, et tirent le meilleur de ces vignes plantées à haute densité. Ils évitent scrupuleusement les produits de synthèse et ont adopté depuis quelques années les principes de la biodynamie. Pas de désherbant, ni insecticide, ni anti-pourriture, l'absence de ces traitements générant bien sûr un travail manuel à la vigne plus important. Surtout sur année bien arrosée comme le fut 2021. Après un tri extrêmement sélectif, dans les rangs puis à l'entrée de la cuverie, suivi d'un pressage très délicat, le jus est vinifié sur des levures indigènes préalablement sélectionnées et élevé en demi-muids, sans bois neuf, pendant un an, avant de repasser plusieurs mois en cuve pour finir de s'homogénéiser.

Le nez s'ouvre sur des notes herbacées et florales, mêlant chèvrefeuille, verveine, cerfeuil, lierre, gazon coupé et fougère. La palette aromatique est d'abord dominée par une atmosphère printanière fraîche et tendre. Une brise aux accents mentholés d'eucalyptus souffle maintenant au-dessus du verre. Puis le gingembre et les agrumes particulièrement expressifs s'imposent, autour du citron vert et du pamplemousse. Ce vin, d'une pureté cristalline, délivre pour finir quelques fines expressions d'éclats calcaires. Loin de toute exubérance, bienvenue au royaume de la subtilité et du raffinement...

La bouche offre une incroyable sensation d'énergie fuselée. Elle vous entraîne illico presto sur des sommets de fraîcheur, sur la canopée d'une forêt encore mouillée par une pluie d'été. Elle convoque des notes de cresson et de sorbet à la menthe. Le fruit prend ici des atours résolument

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

toniques, traçants, convoquant des saveurs de quartiers de mandarine, de citron yuzu et de jus de pêche blanche. Le milieu de bouche invite quelques épices, entre poivre blanc et suc de réglisse, à rejoindre la danse. Des amers subtils d'écorces d'agrumes et de cosses fraîches relancent une finale gourmande et particulièrement salivante.

Dans sa jeunesse ce Petit Chemarin domptera aisément un bar mariné aux nouilles croustillantes et à la grenade, un carpaccio de Saint-Jacques ou un ceviche de daurade au fruit de la passion. Avec quelques années de plus, optez pour un beau poisson à chair blanche cuit en croûte de sel ou un parmentier de haddock.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Printanier, dynamique :
chèvrefeuille, verveine, cerfeuil, lierre,
gazon coupé et fougère, accents
mentholés d'eucalyptus, gingembre,
citron vert et pamplemousse, poussière
calcaire, pomme Granny.

Bouche : Une vitalité extraordinaire, une
pulsation permanente. fraîcheur herbacée
du cresson et d'un sorbet à la menthe,
pêche de vigne, mandarine et citron
yuzu, un coeur de bouche tonique et
épicé, entre poivre et réglisse, finale
traçante

Accords mets-vins : Un carpaccio de bar
ou de barbue aux herbes fines. D'ici
quelques années, on lui préférera une
lotte au safran, un haddock à l'anglaise
ou un bar en croûte de sel, accompagné
d'un beurre blanc aux salicornes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique