

Domaine Vincent Pinard - Magnum Sancerre Grand Chemarin - 2021



Clément et Florent Pinard valorisent avec brio et une rare maîtrise l'héritage parental. Ici les fils rendent intelligemment hommage à leurs parents en poursuivant avec ténacité et inspiration le travail de mise en valeur de ce superbe patrimoine viticole. Car chez Pinard, c'est bien les terroirs, leur identité profonde et singulière, qui construisent la gamme, à la façon d'autant de compositeurs inspirés dont Clément et Florent s'appliquent à être les plus fidèles interprètes.

Plus de 10 millésimes ont défilé depuis que les deux frères ont décidé, en 2010, de franchir un nouveau cap en isolant la production de la petite parcelle de Grand Chemarin. Toujours à Bué, sur les fameuses « caillottes » où le sol calcaire s'appuie sur un sous-sol calcaire. 200% calcaire donc, gage de vins à la fois intenses, profonds, mais toujours fins, verticaux et tendus.

La vigne est plantée à forte densité, encourageant ainsi la concurrence entre les ceps, l'enracinement en profondeur et une limitation « naturelle » de la charge. Comme ailleurs au domaine, désherbants, insecticides et autres anti-pourritures sont totalement proscrits : rien ne doit altérer la qualité des sols et des raisins. D'où l'adoption progressive des principes cultureux de la bio-dynamie afin de renforcer encore l'osmose entre la plante et son environnement.

Et cela tombe sous le sens : qui aurait l'idée de gâcher ces si belles parcelles, plantées entre 1961 et 1971, parfaitement situées à mi-coteau, plein sud, prêtes à recevoir les plus beaux rayons du soleil ? Cerise sur le gâteau : une des deux vignes du Grand Chemarin occupe une position très ventilée (elle se situe d'ailleurs au pied d'un ancien moulin à vent) qui permet d'éviter chaleur excessive et maturation trop rapide. En d'autres termes : toutes les conditions sont réunies pour élaborer un très grand Sancerre, ancré dans une minéralité profonde et structurante. Malheureusement, en 2021, les vignes du Grand Chemarin, débouffées précocement, furent parmi les plus touchées par le gel. Après une saison d'effort constant pour sauver ce qui pouvait l'être, c'est moins de 20% d'une récolte normale qui est entré dans les chais, faisant de ce Sancerre parcellaire un collector absolu. Un vin à la minéralité poétique et à la profondeur tout bonnement fascinantes.

Dès le premier nez, on plonge dans une expression minérale aérienne et lumineuse, comme autant d'éclats de roche flottant dans l'air. La sensation de beauté diaphane et aérienne est également servie par des notes florales subtiles autour de l'acacia et de la fleur de sureau. Au fil de l'aération, les parfums, toujours aussi délicats, gagnent en sensualité gourmande : on ferme les yeux et on pense à une poire juste pochée, un

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

coulis d'abricot, une pomme finement caramélisée. De douces notes de calisson d'Aix, de suc des Vosges et de bonbons à la violette caressent nos sens. Une nuance de miel frais se mêle à l'ananas et la mangue bien mûre. C'est un pur délice...

La bouche est tout aussi avenante et expressive : le jus se déploie avec beaucoup de naturel, déposant des saveurs suaves de poire Williams couplées à de stimulantes notes de pomme Granny juteuse et acidulée, de citron vert, de kiwi et de fruit de la passion. Ici aussi l'harmonie règne à tous les étages : la matière se délie dans un registre soyeux, l'imprégnation calcaire apporte sur les papilles une salinité donnant le sentiment de lécher un caillou. Des notes plus chlorophylliennes de cerfeuil, de cœur de sucrine, de coriandre vietnamienne ou de petits pois juste cueillis renforcent la sensation de fraîcheur. La finale, traçante, s'étire autour d'une arête pierreuse, relevée d'une touche de gingembre et de poivre blanc. Des épices qui animent un cœur de fruits blancs et d'agrumes qui n'a jamais cessé de battre tout au long de la dégustation. Quelle classe ! Quelle longueur !

Ce prodigieux mais trop rare Grand Chemarin est évidemment taillé pour la garde et une belle gastronomie : après 5 années (a minima), il brillera sur un bar poché au beurre blanc, une lotte bardée rôtie, accompagnée de cocos de Paimpol au cerfeuil ou encore une blanquette de veau aux giroldes...

Collector absolu : quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Magnum Sancerre Grand Chemarin - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, plus mate

Nez : Lumineux, minéral : éclats de roche flottant dans l'air, acacia et fleur de sureau, poire pochée, coulis d'abricot, pomme finement caramélisée. Calisson d'Aix, suc des Vosges et bonbons à la violette. Miel fin. Mangue et ananas

Bouche : le jus se déploie avec naturel, déposant des saveurs suaves de poire Williams couplées à de stimulantes notes de pomme Granny, de citron vert, de kiwi et de fruit de la passion. Fraîcheur de la sucrose et du cerfeuil. Finale ultra-saline, caillouteuse

Accords mets-vins : Grand vin de gastronomie : un bar poché au beurre blanc, une lotte bardée rôtie, accompagnée de cocos de Paimpol au cerfeuil ou encore une blanquette de veau aux giroilles...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique