

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2022



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 calcaires, le sauvignon 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, 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, vibratoire. D'autant que l'exposition à l'ouest limite un peu la durée d'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. Ils tirent le meilleur de ces vignes plantées à haute densité. Ils évitent scrupuleusement les produits de synthèse et ont adopté depuis longtemps 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.

En 2022, une année d'abord bien arrosée au printemps, puis assez chaude et ensoleillée, il fallait surtout veiller à maîtriser les rendements, et à viser le juste point de maturité. Ce sont des raisins parfaitement sains et mûrs qui ont été vendangés, avec de belles concentrations aromatiques couplées à de superbes acidités. Après un pressage très délicat, le jus fut vinifié sur levures indigènes 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 dans un registre de douceur et de sensualité : l'expression minérale prend immédiatement des contours arrondis, caressants, avant de laisser la place à une multitude de petites fleurs blanches et jaunes, aux parfums doux et subtils, entre primevère, acacia, jonquille et fleurs printanières du verger. Une délicate note citronnée accompagne le jaillissement d'un fruit mûr, expressif, gorgé d'énergie, autour du brugnon, de la pomme Reinette ou Granny et de la pêche blanche. Ne cherchez pas les marqueurs variétaux du sauvignon : ils se sont totalement effacés au profit de l'expression du lieu et du millésime. Graduellement, la présence des agrumes s'affirme : les notes aériennes de citron vert et de

pamplemousse semblent maintenant flotter au-dessus du verre, avec la délicatesse d'un nuage d'altitude, dans un ciel d'été.

La bouche se montre, dès l'entame, tout aussi charmeuse et sensuelle. La chair douce et juteuse des fruits blancs parfaitement mûrs s'entremêle aux saveurs tonifiantes des segments d'agrumes, autour du pamplemousse, du citron yuzu, de l'orange et de la mandarine. Quelques nuances mentholées et réglissées ajoutent à la sensation de fraîcheur qui dynamise le milieu de bouche. L'expression du sol se déploie sur la finale, apportant une structure tannique parfaitement dessinée, avec de la tension et une sensation saline évoquant un citron confit au sel, un wasabi salé. La sapidité est superbe.

Dans sa jeunesse, ce délicieux Sancerre Petit Chemarin s'accommodera parfaitement, après une bonne aération, avec un saumon Gravlax, un carpaccio de Saint-Jacques, une salade de langoustines aux agrumes 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, une barbue à l'oseille ou une lotte à l'Armoricaine.

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Printanier, sensuel : expression minérale aux contours arrondis, primevère, acacia, jonquille, fleurs printanières du verger, délicate note citronnée, brugnon, pomme Reinette ou Granny, pêche blanche, citron vert, pamplemousse.

Bouche : charmeuse, sensuelle, chair douce et juteuse de fruits blancs mûrs, saveurs tonifiantes d'agrumes, nuances mentholées et réglissées ajoutent à la sensation de fraîcheur. Finale à la structure tannique dessinée, sur un citron confit et wasabi salé.

Accords mets-vins : jeune, saumon Gravlax, carpaccio de Saint-Jacques, salade de langoustines aux agrumes, ceviche de daurade au fruit de la passion. Après quelques années, beau poisson à chair blanche cuit en croûte de sel, barbue à l'oseille ou lotte à l'Armoricaine.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique