

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2022



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.

Déjà 12 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 de haute précision.

La vigne est plantée à forte densité, plus près des 10 000 pieds à l'hectare que des 6 100 du décret d'appellation de Sancerre, encourageant ainsi la concurrence entre les ceps, l'enracinement en profondeur et une limitation « naturelle » de la charge de raisins. 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 biodynamie 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. Sur ce millésime 2022 concentré et énergique, la roche-mère s'exprime dans un registre particulièrement lumineux, tendre et poétique.

Dès le premier nez, on plonge dans un univers de douceur et de délicatesse, de sérénité et de lumière diaphane. On pense aux courbes d'une silhouette antique sculptée dans un marbre de Carrare. Il se dégage du verre une sensation d'harmonie, faite à la fois de puissance et de légèreté. Les parfums délicats de la fleur d'oranger, du chèvrefeuille et d'herbes fines anisées s'entremêlent à la pêche blanche et la pêche de vigne, à l'abricot, à la pomme Reinette et à la poire, au citron de Menton et à la clémentine. C'est à la fois complexe, plein d'éclat et d'une classe folle.

En bouche, le jus ample est parfaitement gainé par d'excitantes saveurs d'agrumes, autour du citron vert, du pamplemousse, du zeste d'orange.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Cette acidité subtile s'immisce habilement dans la chair savoureuse des fruits blancs, pommes et pêches en tête. La matière souple envahit le palais, soutenue par un élevage d'une discrétion admirable. La fraîcheur d'une note de réglisse dynamise le milieu de bouche. Quel équilibre ! Que dire de la finale : elle a déjà tout ! L'intensité, la tension, un subtil empyreumatisme aux accents cendrés, une longueur exceptionnelle, étirée le long d'une trame saline excitante. Ce Sancerre Grand Chemarin, d'une classe incroyable, possède un énorme potentiel.

A table, optez pour des langoustines ou des noix de Saint-Jacques juste snackées, relevées d'un peu d'huile de sésame. Plus tard, on misera sur une langouste cuite au four et servie avec un beurre blanc à l'estragon. Un must du millésime.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, plus mate

Nez : doux, délicat et harmonieux : fleur d'oranger, chèvrefeuille, herbes fines anisées, pêche blanche, pêche de vigne, abricot, pomme Reinette, poire, citron de Menton, clémentine.

Bouche : jus ample parfaitement gainé par d'excitantes saveurs d'agrumes, chair savoureuse des fruits blancs, matière souple, élevage d'une discrétion admirable, réglisse. Longue finale intense, tendue, saline et au subtil empyreumatisme aux accents cendrés.

Accords mets-vins : A table optez pour des langoustines ou des noix de Saint-Jacques juste snackées, relevées d'un peu d'huile de sésame. Plus tard, on mise sur une langouste cuite au four et servie avec un beurre blanc à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2037 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique