

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2022



La cuvée Chêne Marchand est l'une des quatre cuvées parcelaires du domaine. Elle est née en 2007, comme la cuvée Petit Chemarin, suivie en 2010 par le Grand Chemarin, et en 2014 par le désormais fameux Château.

Avant de reprendre la direction du domaine, Florent et Clément Pinard sont allés voir ailleurs, notamment en Nouvelle-Zélande, l'autre pays du sauvignon où seul le fruité est mis en avant et rarement le sol sur lequel il est planté. De retour, nos deux frères prennent rapidement le contrepied de cette approche technique mais finalement variétale du vin et décident avant tout de mettre en valeur l'identité propre de chaque parcelle de Bué. Ils ont ainsi initié un travail presque « bourguignon » dans son esprit, en différenciant les vignes historiques de la famille pour mettre cette fois-ci en avant les particularités de goût et de saveur inhérentes à chaque lieu-dit.

Au fil des années, le Sancerre « Chêne Marchand », issu du terroir « star » de Bué s'est imposé comme la cuvée phare du Domaine. Situées sur le versant Sud du coteau, les vignes ont été plantées en 1968, comme celles de Petit Chemarin, par les parents de Florent et Clément. Des parents qui n'ont pas laissé seulement en héritage de belles parcelles de vieilles vignes sur les fameuses caillottes calcaires mais qui ont su également transmettre ce sens aigu d'une culture respectueuse de la vérité du sol, de la plante et du fruit.

Florent et Clément ont encore affiné le savoir-faire et la méticulosité familiale : s'ils ont immédiatement opté pour une culture biologique, évidente pour quiconque souhaite avant tout faire parler le terroir, ils ont poussé encore plus loin leur recherche de lien intime avec la plante en adoptant les principes de la biodynamie (le domaine est certifié depuis 2017). Autant de choix qui impliquent bien sûr un travail manuel à la vigne bien plus important. Clément n'hésite d'ailleurs pas à parler, à propos de leurs cuvées, de « vins de vigne » : c'est bien au milieu des rangs que le vin naît véritablement, dans toute sa spécificité, et c'est là que notre fratrie passe « plus de 90% de son temps », tout au long de la saison.

Après des vendanges manuelles ultra-sélectives et des vinifications sur levures indigènes spécifiquement sélectionnées et cultivées au domaine, ce Chêne Marchand est ensuite élevé un an, en demi-muids avec peu de bois neuf, avant de repasser 6 mois supplémentaires en cuve pour finir de s'harmoniser.

Sur ce millésime 2022 pourtant riche et solaire, le Chêne Marchand nous

embarque dans un premier temps sur les méandres de la Loire, dans la fraîcheur des galets et du sable mouillé, des plantes aquatiques et des fleurs d'eau, des frondaisons humides et des herbes fraîches sur les berges. Une délicate note saline nous fait même descendre le fleuve jusqu'à sa destination Atlantique. Puis, au fil de l'aération, la superbe maturité et la sensualité du millésime s'affirment. Des parfums plus suaves et gourmands s'élèvent du verre, évoquant la poire Williams, les pommes Boskoop ou Canada compotées, le coulis de pêche, la gelée de coing et même une touche d'abricot. En arrière-plan, les agrumes tentent de se frayer un chemin dans ce riche panier de fruits : des notes de fleur d'oranger, de citron, de kumquat et de pamplemousse rose finissent par venir jusqu'à nous, tout comme quelques nuances d'herbes fines rappelant la coriandre et le persil plat.

Complexité, profondeur, maturité : autant d'attributs que l'on retrouve dans une bouche à l'ampleur remarquable. Le volume de fruit est considérable : on se régale de saveurs mûres évoquant le coing, la poire, la pêche blanche, la pulpe d'orange ou de pomelo. Un deuxième rideau s'ouvre sur des notes plus énergiques de réglisse, de citron vert, de jus de céleri et de gingembre. Autant d'éléments qui donnent une vraie dynamique au milieu de bouche. Comme souvent sur le terroir du Chêne Marchand, la finale impressionne par sa stature épaulée et sa profondeur. Le potentiel de garde est énorme !

Dans 5 ou 10 ans, il brillera sur une sole à la Normande à la façon des chefs Guy Martin ou d'Alain Ducasse. Autre option : une pôchouse comme à Verdun-sur-le-Doubs. Ou un turbot rôti, servi avec une sauce Béarnaise.

Un monument incontournable !

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : galets, sable mouillé, plantes aquatiques, fleurs d'eau, frondaisons humides, note saline, poire Williams, pommes Boskoop ou Canada compotées, coulis de pêche, gelée de coing, abricot, fleur d'oranger, citron, kumquat, pamplemousse rose, coriandre, persil

Bouche : complexité, profondeur, maturité, ampleur remarquable, volume du fruit considérable (coing, poire, pêche blanche, pulpe d'orange ou de pomelo, réglisse, citron vert, jus de céleri, gingembre). La finale impressionne par sa stature épaulée et sa profondeur

Accords mets-vins : Dans 5 ou 10 ans, il brillera sur une sole à la Normande à la façon des chefs Guy Martin ou d'Alain Ducasse. Autre option : une pôchouse comme à Verdun-sur-le-Doubs. Ou un turbot rôti, servi avec une sauce Béarnaise.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique