

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2016



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 la Cuvée Grand Chemarin et enfin le Château en 2014.

Toutes les vignes sont plantées sur ces fameuses Caillottes de Bué où le sol calcaire couvre un sous-sol...calcaire et sur lequel le sauvignon blanc est d'une pureté et d'une précision remarquables. 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. Ici, les sols sont peu profonds et la vigne atteint rapidement la roche kimméridgienne si riche en fossiles marins.

Ultra-respectueux du sol et du raisin, pour que celui-ci transmette justement 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, entre 7 et 10 000 pieds/hectares. Ils cultivent en évitant scrupuleusement les produits chimiques. Pas de désherbant, ni insecticide, ni anti-pourriture, l'absence de ces traitements générant un travail manuel à la vigne plus important. Evidemment, ici, les vendanges sont manuelles. Les raisins de Petit Chemarin ont ensuite été triés, vinifiés et élevés en demi-muids sans bois neuf.

L'équilibre et la pureté aromatique de ce vin forcent l'admiration. Le premier nez porté par des notes de fleurs blanches, d'étoile de mer, de craie, de noisette fraîche, de pin parasol et d'herbes fines laissent la place à un très beau fruit, juteux, bien mûr, évoquant la poire, les fruits jaunes et les agrumes confits.

La bouche est à la fois ample et très verticale. La précision de ce vin, son tranchant, et la sensation de pureté qui nous envahit n'ont que peu d'équivalents. On retrouve la fraîcheur des agrumes et cette minéralité saline, finement iodée et épicée qui apporte au vin ce supplément d'énergie et de finesse. Voici un grand sancerre qui traversera les années avec beaucoup de classe.

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Superbe fruit : fruits blancs, rhubarbe, prune, ananas. Agrumes confits. Noisette. Minéral et maritime à la fois (coquilles d'huîtres, étoile de mer, craie), fleurs des champs, persil, cerfeuil.

Bouche : Puissante et carrée en attaque puis très pointue et verticale. Fraîcheur et énergie des agrumes. Très salin et épicé sur la finale. Longue persistance.

Accords mets-vins : Poissons froids à chair dense, truite fumée, anguille, harengs. Viandes blanches en sauce. Chèvres frais ou affinés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et
biologique.