

## Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2016



Clément et Florent Pinard ne cessent de valoriser comme il se doit 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.

En 2010, les deux frères décident 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 denses, profonds et de haute précision.

La vigne est ici plantée à forte densité (entre 7 et 10 000 pieds à l'hectare) au lieu des 6 100 du décret d'appellation de Sancerre, encourageant ainsi la concurrence entre les pieds et une limitation « naturelle » des rendements. Comme ailleurs au domaine, désherbants, insecticides et autres anti-pourritures sont totalement proscrits : rien ne doit altérer la qualité des sols et des raisins. Et cela tombe sous le sens : qui aurait l'idée de gâcher une si belle parcelle, plantée entre 1961 et 1971, située à mi-coteau, plein sud, prête à cueillir les plus beaux rayons du soleil ? Cerise sur le gâteau : la parcelle du Grand Chemarin occupe une position très ventilée qui évite à la vigne chaleur excessive et risque de maturation trop rapide. En d'autres termes : toutes les conditions sont réunies pour élaborer ici un très grand vin.

Clément et Florent pratiquent une vinification naturelle, sur levures indigènes préalablement sélectionnées sur les raisins de la parcelle, et un élevage de très haute précision en demi-muids et fûts de deux ans.

Grand Chemarin partage avec les autres vins du domaine l'éclat en bouche et toujours cette impression constante de boire un jus d'une grande pureté. Le sauvignon a parfaitement joué son rôle de « messenger », il s'est effacé et nous permet de découvrir un univers de goûts à la fois francs et raffinés, où la délicatesse des arômes d'agrumes, de fruits exotiques, d'herbes fines et d'épices, se marie parfaitement au volume et à la crémosité naturelle du vin.

Force et subtilité, énergie et raffinement, avec cette délicate touche iodée qui vient rafraîchir la longue finale. Bien sûr, un vin d'une telle constitution est encore un peu timide : il faudra le mettre en cave, l'attendre quelques années pour entamer une longue conversation, avec une langouste comme témoin, par exemple, ou un bar... Dans tous les cas, un carafage est vivement recommandé !

Une seule ombre au tableau : une cuvée très rare puisque le domaine en

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

produit moins de 2000 bouteilles par an... Et encore plus rare sur le splendide mais très parcimonieux millésime 2016.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2016



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Complexe et harmonieux : acacia, verveine, bergamote, coriandre. Pomelos. Citron mûr. Poire. Goyave. Notes fumées, pierre frottée. Poivre, graine de coriandre.

Bouche : Majestueuse, dense et crémeuse. Equilibres parfaits et immense longueur. Mais on sent que tout demande à se délier. Il faudra du temps.

Accords mets-vins : Langouste, homard, bar en croûte de sel. Petits légumes vapeur ou glacés.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2020 et 2028 au moins.

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage  
indispensable



### Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et  
biologique