

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2016



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 la Cuvée Grand Chemarin, et en 2014 par le nouveau Le Château.

Avant de reprendre la direction du domaine, les fils, Florent et Clément sont allés voir ailleurs, notamment en Nouvelle-Zélande, l'autre pays du sauvignon où seul le fruit du raisin est mis en avant et rarement le sol sur lequel il est planté. De retour, les deux fils ont souhaité mettre en valeur les parcelles de Bué. Ils ont ainsi initié un travail «bourguignon» en différenciant certaines parcelles historiques de la famille pour mettre cette fois-ci en avant les particularités de goût et de saveur inhérentes à ces vignes.

Les vignes de Chêne Marchand datent de 1968 comme celles de Petit Chemarin. Elles ont été plantées par les parents de Florent et Clément, Vincent et Cosette, qui n'ont pas laissé seulement en héritage de belles parcelles de vieilles vignes plantées sur les fameuses caillottes calcaires de Bué mais qui ont su également transmettre ce sens aigu d'une culture respectueuse du sol, de la plante et du fruit.

Florent et Clément ont encore affiné le savoir-faire et la méticulosité familiale, évitant scrupuleusement tous produits chimiques et s'inspirant de plus en plus des principes bio-dynamiques. Pas de désherbant, ni insecticide, ni anti-pourriture, l'absence de ces traitements entraînant un travail manuel à la vigne plus important. Une maîtrise logique des rendements et évidemment, des vendanges manuelles, ultra-sélectives et des vinifications sur levures indigènes très peu interventionnistes, le principal ayant été fait en amont. Les raisins de Chêne Marchand ont été ensuite élevés un an, essentiellement en demi-muids avec très peu de fûts neufs.

Dès le premier nez, le vin révèle une formidable complexité qui se double ici d'une précision exemplaire : fleurs des champs, noisette fraîche, coriandre, une touche de fenouil sauvage, notes iodées évoquant étoile de mer et coquillages, Chêne Marchand a la particularité, plus encore que les autres cuvées du domaine, d'allier l'intensité d'un grand vin minéral, sur calcaire, à la sensation de pureté d'une eau de roche. L'énergie est bien là, le sol aussi qui s'exprime dans une trame épicée, pleine d'énergie.

Par son éclat, sa puissance maîtrisée et sa fascinante imprégnation minérale, ce Chêne Marchand 2016 irradie littéralement et se place encore une fois au sommet de la hiérarchie sancerroise.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Intense et versatile. Beurre salé, pomme reinette, citron confit, pamplemousse, algue, étoile de mer, silex frotté, fenouil sauvage, coriandre fraîche. L'impression de respirer sol et sous-sol.

Bouche : Quelle complexité, sur le minéral et le végétal fin! Beurre salé, citronnelle, poivre noir, camphre, bergamote, goyave, eucalyptus, sarriette, pignon. Pureté remarquable en finale. Longueur et vivacité incroyables.

Accords mets-vins : Langouste grillée.
Risotto aux langoustines. Poissons fumés ou en tartare. Tajine de veau au citron.
Fromages de chèvre.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et
biologique