

Domaine Vincent Pinard - Magnum Sancerre Petit Chemarin - 2024 - blanc



La cuvée Petit Chemarin est l'une des quatre cuvées parcellaires du domaine. Elle est née en 2007, comme la cuvée Chêne Marchand, suivie en 2010 par le Grand Chemarin et enfin le Château en 2014. Sur ces sols de caillottes calcaires, le sauvignon atteint une rare pureté aromatique et une précision remarquable dans sa capacité à transmettre les messages du sol.

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. Les sols, très caillouteux, sont peu profonds et la vigne a atteint depuis longtemps déjà la roche kimméridgienne riche en fossiles marins qui va donner au vin sa fraîcheur et son intensité minérale saline, vibratoire. D'autant que l'exposition à l'ouest limite un peu la durée d'ensoleillement et permet de préserver une belle tension acidulée du fruit.

Ultra-respectueux du sol et du raisin, pour que celui-ci transmette avec justesse les informations minérales au vin, Florent et Clément prolongent le savoir-faire et la méticulosité familiale. Ils tirent le meilleur de ces vignes plantées à haute densité. Ils évitent scrupuleusement les produits de synthèse et ont adopté depuis longtemps les principes de la biodynamie. Pas de désherbant, ni insecticide, ni anti-pourriture, l'absence de ces traitements générant bien sûr un travail manuel à la vigne plus important. Après un pressage très délicat, le jus est vinifié sur levures indigènes et élevé en demi-muids, sans bois neuf, pendant un an, avant de repasser plusieurs mois en cuve pour finir de s'homogénéiser.

En 2024, le Petit Chemarin offre un profil particulièrement frais, tonique et vibrant : son imprégnation dans le sol est remarquable, tout comme la précision de ses contours. Malgré sa jeunesse, il est déjà bien ouvert. Il dévoile avec assurance de premières notes évoquant la mandarine, la fleur d'oranger, la verveine citronnier et une touche de main de Bouddha. Vient ensuite une note plus ronde, profonde, qui enrobe l'ensemble, peut-être l'amande ou la noisette fraîche.

Après quelques minutes d'ouverture dans le verre, le vin se découvre plus floral, autour de la fleur de sureau et du chèvrefeuille, avant de laisser la place à des notes chlorophylliennes d'herbes coupées, de feuilles de menthe froissée, qui complètent un tableau riche de jonquilles, primevères et autres renoncules. Le fruit resplendit maintenant, autour de la mirabelle et d'une poire au sirop, contribuant au bel équilibre du vin.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, la nature précise, ciselée et vibrante du Petit Chemarin est reconnaissable entre toutes les cuvées du domaine. On adore l'attaque vive, tendue, qui pose les bases de la dégustation. Le toucher de bouche est délicat, la matière à peine texturée, avec une sensation minérale immédiate. L'intensité de ce vin devient électrique et exprime avec justesse une tension subtilement citronnée. Petit à petit, le jus se montre plus pulpeux et fruité, apportant une certaine densité au cœur de bouche sans jamais perdre de cette droiture qui fait la signature de ce parcellaire. La tension citronnée et saline reprend ses droits sur la finale, venant l'étirer de longues secondes.

C'est véritablement addictif, salivant et pur.

Côté accord, quelques fines tranches de sérieole marinée, cédrat, huile de verveine et poivre Timut ouvriront le bal. À table, une raviolo ouverte de tourteau, bouillon d'agrumes et livèche fera écho à sa tension saline. Après quelques années de garde, le vin aura gardé son intensité mais l'aromatique sera plus confite, presque épicée, on l'imaginera alors avec une barbue rôtie, jus de coquillages, morilles et beurre noisette.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Magnum Sancerre Petit Chemarin - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe jaune pâle aux reflets lumineux, d'une grande limpidité, traduisant la pureté et la fraîcheur du millésime.

Nez : Mandarine, fleur d'oranger et verveine citronnée ouvrent le bal, suivies de chèvrefeuille, fleur de sureau et menthe fraîche, puis de mirabelle et de poire, avec une touche d'amande ou de noisette fraîche.

Bouche : L'attaque est vive et tendue, la matière à peine texturée, avec une minéralité immédiate et électrique. Le cœur gagne en pulpe et en fruit sans perdre sa droiture. La finale, citronnée et saline, est longue, salivante et addictive.

Accords mets-vins : Jeune, sur des tranches de sépiole marinée au cédrat et à la verveine, ou une raviolle de tourteau en bouillon d'agrumes et livèche. - Plus tard, sur une barbue rôtie, jus de coquillages, morilles et beurre noisette.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique