

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



Clément et Florent Pinard valorisent avec brio et une rare maîtrise l'héritage parental. Ici les fils rendent intelligemment hommage à leurs aînés en poursuivant avec ténacité et inspiration le travail de mise en valeur d'un patrimoine viticole de premier ordre.

Déjà plus de 15 ans depuis que les deux frères ont décidé, en 2010, 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 intenses, profonds, mais toujours fins, verticaux et de haute précision.

La vigne est plantée à forte densité, plus près des 10 000 pieds à l'hectare que des 6 100 du décret d'appellation de Sancerre, encourageant ainsi la concurrence entre les ceps, l'enracinement en profondeur et une limitation « naturelle » de la charge de raisins. Comme ailleurs au domaine, désherbants, insecticides et autres anti-pourritures sont totalement proscrits : rien ne doit altérer la qualité des sols et des raisins. D'où l'adoption progressive des principes cultureux de la biodynamie afin de renforcer encore l'osmose entre la plante et son environnement.

Et cela tombe sous le sens : qui aurait l'idée de gâcher ces superbes parcelles, plantées entre 1961 et 1971, parfaitement situées à mi-coteau, plein sud, prêtes à recevoir les plus beaux rayons du soleil ? Cerise sur le gâteau : une des deux vignes du Grand Chemarin occupe une position très ventilée (elle se situe d'ailleurs au pied d'un ancien moulin à vent) qui permet d'éviter chaleur excessive et maturation trop rapide. En d'autres termes : toutes les conditions sont réunies pour élaborer un très grand Sancerre, ancré dans une minéralité profonde et structurante.

Le 2024, franchement flamboyant, « crève l'écran » ! Quel nez, incroyablement expressif. La bergamote, la peau de pamplemousse et le citron noir donnent le ton, avant que le kumquat et les parfums de brugnion blanc bien juteux n'apportent une sensation plus douce et enveloppante. Dans le même temps, les notes chlorophylliennes s'échappent du verre, entre herbes fraîchement coupées et eucalyptus, et installent une fraîcheur presque palpable.

Puis le vin s'ouvre encore. Les agrumes gagnent en profondeur, tandis que le santal, la mousse de chêne et les épices de sumac viennent densifier le tableau. La complexité est déjà stupéfiante.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Après plusieurs minutes dans le verre, Grand Chemarin change encore de visage. Un registre floral se fait jour, délicat et presque sensuel, autour du jasmin, du lilas et du patchouli. Un nez qui ne cesse de se dévoiler.

La bouche est pleine, mais l'attaque se montre d'une grande délicatesse. Le toucher est superbe, avec cette texture soyeuse, en mouvement, et cette fine accroche qui suffit à donner au vin une personnalité singulière. L'équilibre est remarquable. Le cœur de bouche possède une matière généreuse et tonique, rehaussé de saveurs acidulées évoquant le fruit de la passion. Mais c'est surtout sa profondeur minérale qui impressionne. On pense à l'eau de roche, à quelque chose de limpide et de cristallin, qui donne au vin cette sensation de pureté, renforcée par l'énergie et la tension qui l'animent.

Avec ce Grand Chemarin, on ne s'ennuie jamais. Son gras est sec, sa matière parfaitement tenue, et le vin file vers une finale où tension, fruits blancs, zeste d'agrumes et salinité finissent par se rejoindre. Un Sancerre aux équilibres d'école, qui retrouve sur ce millésime toute la fraîcheur que l'on aime dans l'appellation.

Grand Chemarin mérite une cuisine à la hauteur de sa profondeur. On l'imagine avec un turbot rôti, artichaut poivrade et truffe blanche, pour jouer sur la texture et les amers. Une poularde de Bresse rôtie, morilles à la crème et jus au vin jaune offrirait une lecture plus gourmande. Enfin, une langoustine rôtie, cèpes et sabayon au vieux comté apportera une superbe profondeur lorsque la patine du temps aura fait son effet.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Robe d'un blanc limpide aux reflets brillants, évoquant la pureté cristalline et l'éclat caractéristiques des grands Sancerre issus de terroirs calcaires.

Nez : Bergamote, pamplemousse, kumquat et brugnion blanc s'ouvrent sur des herbes fraîches et l'eucalyptus, avant que jasmin, santal et épices de sumac révèlent une complexité stupéfiante.

Bouche : L'attaque est délicate, la texture soyeuse et en mouvement. Le fruit de la passion anime un cœur de bouche tonique, porté par une minéralité cristalline évoquant l'eau de roche. Finale tendue, saline, étirée sur les zestes d'agrumes.

Accords mets-vins : Turbot rôti avec artichaut poivrade et truffe blanche, ou poularde de Bresse aux morilles et jus au vin jaune. Plus tard, une langoustine rôtie aux cèpes et sabayon au vieux comté révélera toute sa profondeur.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2029 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique