

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2023 - 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.

Dès l'ouverture, le nez nous plonge dans une atmosphère de grande sérénité, presque méditative, portée par une fine note fumée évoquant les fines volutes d'un bâton de palo santo se consumant lentement. Puis viennent les herbes fraîchement coupées, l'aneth, une pointe de noix de macadamia, et un mélange subtil de pomelo, de mangue mûre et d'un abricot juteux. Il y a là quelque chose d'à la fois solaire et citronné. L'ensemble est vibrant, précis, jamais démonstratif. Les arômes semblent glisser les uns vers les autres, dans un équilibre naturel, fluide et apaisé. On aime ce nez complexe et raffiné, qui laisse deviner à la fois la concentration du millésime, une agréable fraîcheur et l'empreinte du lieu, tout en finesse et en profondeur.

La bouche s'ouvre sur un jus limpide, porté par la tension calcaire typique de Petit Chemarin. Cette colonne vertébrale minérale structure ce

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

parcellaire à la matière soyeuse, presque aérienne, qui glisse sur le palais comme un voile de taffetas. Ce socle salin et pierreux met en mouvement une aromatique précise, vive, ciselée : pamplemousse, bergamote, citron jaune se succèdent sans heurts, apportant un relief immédiat. Cette fraîcheur affirmée, jamais mordante, trouve son équilibre dans une acidité mûre, parfaitement intégrée, qui donne du rebond et prolonge la dynamique du vin. Peu à peu, la tension laisse place à des nuances plus charnelles : pêche blanche, papaye, fruits à chair tendre et gorgés de jus, s'infusent avec délicatesse, sans rompre l'élan. Elles préparent le terrain à une finale salivante, légèrement réglissée, que prolonge de nobles amers, comme un écho au calcaire.

On imagine volontiers ce Petit Chemarin pour accompagner une raviole ouverte de tourteau, finement émincée et nappée d'un bouillon d'agrumes et de livèche. L'œuf, dans sa simplicité moelleuse, deviendra ici un excellent partenaire. Œuf parfait, posé sur une émulsion de maïs fumé, accompagné de quelques herbes fraîches : un plat aux textures enveloppantes et fort en rebond gustatif. Mais le lien le plus évident, le plus juste sans doute, reste celui du terroir. Un crottin de Chavignol mi-frais, encore un peu tendre, trouve ici un compagnon de table idéal.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : complexe et raffiné : bâton de palo santo, aneth, noix de macadamia, pomelo, mangue mûre, abricot juteux, dimension à la fois solaire et citronnée.

Bouche : tension calcaire structurante, matière soyeuse, aérienne, pamplemousse, bergamote, citron jaune, fraîcheur affirmée, jamais mordante, acidité mûre, pêche blanche, papaye, fruits à chair tendre. Finale salivante, légèrement réglissée, et nobles amers.

Accords mets-vins : une raviole ouverte de tourteau, nappée d'un bouillon d'agrumes et de livèche et œuf moelleux. Œuf parfait, posé sur une émulsion de maïs fumé, accompagné de quelques herbes fraîches. Un crottin de Chavignol mi-frais, encore un peu tendre.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique