

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2023 - 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 13 millésimes ont défilé 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 culturels 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 premier nez éveille une joie certaine : on perçoit immédiatement l'identité et la force d'un grand terroir. Luxe, calme et volupté... Le nez s'ouvre sur des notes hespéridées d'une grande élégance, où citron noir, écorce d'orange et citron de Menton s'entremêlent, formant un premier rideau réjouissant. C'est d'une pureté remarquable, et l'élevage discret de ce jeune vin n'en entrave aucunement la lecture. Quelques notes de bois de noisetier fraîchement coupé accompagnent une aromatique qui gagne en ampleur avec l'ouverture. On devine alors des nuances plus aériennes de matcha, de tilleul, de fleurs blanches et d'herbes fraîches aux accents anisés, même réglissés. Il ne nous en fallait pour nous donner une folle envie d'y goûter.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La fraîcheur est la première sensation en bouche. Elle s'installe et traverse le palais de part en part. Les terroirs calcaires s'expriment avec une énergie vibrante. Il se déploie verticalement, porté par des arômes excitants et toniques de verveine, de menthe fraîche, de zeste de pamplemousse. On devine aussi des touches d'agastache et de bâton de réglisse, apportant une dimension finement épicée, que l'on retrouvera, c'est sûr, d'ici quelques années, lorsque le vin se sera posé. La bouche s'étire sur de beaux amers minéraux, salivants, prolongeant le plaisir d'un vin qui s'impose déjà comme l'un des grands sauvignons sur calcaire du millésime.

Ce Sancerre Grand Chemarin appelle la fraîcheur : un carpaccio de daurade ou de bar accompagné d'une sauce ceviche saura révéler son acidité ciselée. Plus gastronomique, et après quelques années de cave, on imagine sans mal un saumon à l'oseille, dans l'esprit des grandes préparations de la maison Troisgros : un plat ample, qui ferait dialoguer le gras du poisson, la finesse végétale de l'oseille et la verticalité du vin. Plus canaille, optez pour quelques couteaux à la plancha en persillade.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, plus mate

Nez : luxe, calme et volupté : notes hespéridées élégantes entre citron noir, écorce d'orange et citron de Menton, bois de noisetier, nuances plus aériennes de matcha, de tilleul, de fleurs blanches et d'herbes fraîches aux accents anisés, même réglissés.

Bouche : fraîche et énergique, verticale, verveine, menthe fraîche, zeste de pamplemousse, agastache, bâton de réglisse, dimension finement épicée. La bouche s'étire sur de beaux amers minéraux, salivants, prolongeant le plaisir.

Accords mets-vins : un carpaccio de daurade ou de bar accompagné d'une sauce ceviche. Après quelques années de cave, un saumon à l'oseille, dans l'esprit des grandes préparations de la maison Troisgros. Plus canaille, optez pour quelques couteaux à la plancha en persillade.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2038 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique