

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2023 - blanc



La cuvée Chêne Marchand est l'une des quatre cuvées parcellaires du domaine. Elle est née en 2007, comme la cuvée Petit Chemarin, suivie en 2010 par le Grand Chemarin, et en 2014 par le désormais fameux Château.

Avant de reprendre la direction du domaine, Florent et Clément Pinard sont allés voir ailleurs, notamment en Nouvelle-Zélande, l'autre pays du sauvignon où seul le fruité est mis en avant et rarement le sol sur lequel il est planté. De retour, nos deux frères prennent rapidement le contrepied de cette approche technique mais finalement variétale du vin et décident avant tout de mettre en valeur l'identité propre de chaque parcelle de Bué. Ils ont ainsi initié un travail presque « bourguignon » dans son esprit, en différenciant les vignes historiques de la famille pour mettre cette fois-ci en avant les particularités de goût et de saveur inhérentes à chaque lieu-dit.

Au fil des années, le Sancerre « Chêne Marchand », issu du terroir « star » de Bué s'est imposé comme la cuvée phare du Domaine. Situées sur le versant Sud du coteau, les vignes ont été plantées en 1968, comme celles de Petit Chemarin, par les parents de Florent et Clément. Des parents qui n'ont pas laissé seulement en héritage de belles parcelles de vieilles vignes sur les fameuses caillottes calcaires mais qui ont su également transmettre ce sens aigu d'une culture respectueuse de la vérité du sol, de la plante et du fruit.

Florent et Clément ont encore affiné le savoir-faire et la méticulosité familiale : s'ils ont immédiatement opté pour une culture biologique, évidente pour quiconque souhaite avant tout faire parler le terroir, ils ont poussé encore plus loin leur recherche de lien intime avec la plante en adoptant les principes de la biodynamie (le domaine est certifié depuis 2017). Autant de choix qui impliquent bien sûr un travail manuel à la vigne très important. Clément n'hésite d'ailleurs pas à parler, à propos de leurs cuvées, de « vins de vigne » : c'est bien au milieu des rangs que le vin naît véritablement, qu'il puise son identité.

Le premier nez de ce magnifique Chêne Marchand se tend comme une lame acérée, luisante dans l'éclat du soleil : une fraîcheur vive, ciselée, presque électrique, s'élève du verre à peine agité. Les agrumes dominent sur un concentré de citrons jaunes à pleine maturité complété d'une touche de pamplemousse, avant de laisser place à une fine trame florale autour de l'aubépine, du chèvrefeuille, d'une once de fleurs séchées,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

parmi lesquelles on croit reconnaître quelques roses. Viennent ensuite des fruits pochés, une poire doucement confite, un soupçon de coing, et cette gourmandise en filigrane évoquant une pêche gorgée de jus. Puis l'air révèle une nuance lactée, qui rappelle le lait d'amande, relevée d'une touche crayeuse. Un nez vibrant, droit et complexe, qui invite à la dégustation.

L'attaque séduit d'emblée par sa matière : dense, mûre, mais jamais lourde. Elle témoigne d'une vendange parfaitement aboutie, où la maturité du fruit ne cède rien à la fraîcheur. Très vite, une belle acidité prend le relais, traçant une arête vive, qui structure et dynamise la dégustation. Le sauvignon s'exprime avec une belle justesse aromatique : une touche végétale évoquant le sureau, l'herbe froissée après la pluie, puis une montée progressive vers des notes de zeste, de fruits blancs croquants, presque granuleux, entre poire et pêche de vigne. Le cœur de bouche pulse avec énergie, relayant des nuances fruitées vers un registre plus complexe, légèrement épicé, sur un souffle de réglisse douce et une amertume noble, zestée, en filigrane. La finale, longue, salivante, dépose un léger grain minéral sur le palais, comme une signature tactile du terroir.

Un risotto crémeux, ponctué de pointes d'asperges vertes et d'une fine pluie de parmesan, fera merveille avec l'énergie droite de ce Chêne Marchand. Plus iodée, une queue de lotte maturée, servie avec des artichauts barigoule et une sauce émulsionnée au vinaigre de Xérès, composera un accord d'une grande justesse. D'ici une dizaine d'années, ce Sancerre brillera sur des volailles rôties ou un mignon de porc, relevés d'une mangue rôtie, d'une huile de cresson et de pickles de moutarde pour jouer sur le contraste entre tension, gras et acidité.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : vibrant, droit et complexe : citrons jaunes, pamplemousse, aubépine, chèvrefeuille, fleurs séchées (roses), poire confite, coing, pêche, lait d'amande, touche crayeuse.

Bouche : matière dense, mûre, jamais lourde, belle acidité, sureau, herbe froissée après la pluie, zeste, fruits blancs croquants, cœur de bouche énergique et légèrement épicé, amertume noble. Longue finale salivante, léger grain minéral.

Accords mets-vins : risotto crémeux aux pointes d'asperges vertes et fine pluie de parmesan, queue de lotte maturée avec des artichauts barigoule et sauce émulsionnée au vinaigre de Xérès. Dans 10 ans, volailles rôties ou un mignon de porc ...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique