

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2018



Clément et Florent Pinard ne cessent de valoriser comme il se doit l'héritage parental. Ici les fils rendent intelligemment hommage à leurs parents en poursuivant avec ténacité et inspiration le travail de mise en valeur de ce superbe patrimoine viticole.

10 ans déjà depuis que les deux frères eurent décidé 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 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. 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 culturaux de la bio-dynamie 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 si belles 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 risque de maturation trop rapide. En d'autres termes : toutes les conditions sont réunies pour élaborer ici un très grand Sancerre. La preuve par le vin avec ce magnifique 2018 au potentiel de séduction déjà évident et à l'élégance rare !

Ici, la densité de la roche et la concentration du fruit semblent s'être assouplies : elles s'accompagnent d'une dimension florale sensuelle et poétique. Des nuances de sable et de limon voisinent avec de nombreuses fleurs (on pense au lys, au jasmin mais aussi au nénuphar), les herbes fines comme le cerfeuil, l'estragon, l'eucalyptus et la menthe. Au fur et à mesure, une dimension marine et iodée s'affirme délicatement, sur des évocations d'algues, de sel et d'embruns. Le fruit se pare d'une touche épicée très tonique : on passe de la poire au gingembre, de la pêche au poivre et à la réglisse. Le bouquet raffiné ne cesse d'ondoyer et de se renouveler.

La bouche est gorgée de fruit : aux fruits blancs juteux s'ajoutent des agrumes, la goyave et le fruit de la passion. La finale, intense et vibrante, est portée par une touche acidulée (on pense aussi à la groseille). On

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

retrouve des herbes fines qui participent à cette sensation de fraîcheur et de pureté que le vin laisse en bouche.

Après un carafage d'une bonne heure, on pourra envisager de boire ce Sancerre Grand Chemarin avec des Noix de Saint-Jacques snackées accompagnées d'une fondue de poireaux, ou un dos de cabillaud rôti et sa tombée d'épinards. Un peu plus tard, on partira sur une sole rôtie et son beurre blanc...

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Sensuel et poétique : lys, jasmin, nénuphar, les herbes fines comme le cerfeuil, l'estragon, l'eucalyptus et la menthe. Algues, sel marin et embruns. Poire, pêche. Gingembre, poivre, réglisse

Bouche : Souple et très fruitée sur les fruits blancs, les agrumes, la goyave et le fruit de la passion. La finale intense est portée par une touche acidulée (groseille) et la fraîcheur des herbes fines

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques snackées et fondue de poireaux, dos de cabillaud rôti et sa tombée d'épinards. Une sole rôtie et son beurre blanc...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : principes biologiques et bio-dynamiques