

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2019



La cuvée Petit Chemarin est l'une des quatre cuvées parcelaires 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.

Toutes les vignes occupent ces fameuses Caillottes de Bué où le calcaire recouvre un sous-sol... calcaire. Ici, le sauvignon blanc se révèle d'une rare pureté aromatique et d'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 y sont peu profonds et la vigne atteint rapidement la roche kimméridgienne riche en fossiles marins.

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, et tirent le meilleur de ces vignes plantées à haute densité, entre 7 et 10 000 pieds/hectare. Ils évitent scrupuleusement les produits chimiques et ont adopté depuis quelques années les principes de la bio-dynamie. Pas de désherbant, ni insecticide, ni anti-pourriture, l'absence de ces traitements générant un travail manuel à la vigne plus important.

En 2019, la vigne a pleinement profité de l'été chaud, sec et très ensoleillé, pour parfaire maturité et équilibre des fruits. La qualité du travail cultural inspiré par la bio-dynamie tout comme l'enracinement en profondeur dans les couches calcaires profondes plus fraîches et humides ont permis d'éviter tout stress hydrique. Ce sont des raisins parfaitement sains et mûrs qui ont été vendangés, avec de belles concentrations aromatiques couplées à de superbes acidités. Après un pressage très délicat, le jus fut 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.

A ce stade, voici certainement le vin le plus vertical, incisif et intensément minéral de la magnifique collection que les frères Pinard nous proposent sur ce millésime 2019. Au nez, c'est bien la pierre qui semble avoir déjà pris les « pleins pouvoirs » : on pense à des falaises calcaires, fouettées par les embruns, plongeant dans l'Océan, quelque part entre Douvres et Etretat... Les fruits blancs portent en eux une dimension résolument saline, et même iodée.

C'est en bouche que la générosité fruitée du millésime s'affirme : les saveurs de coulis de poire, de jus de pomme, de kiwi, de goyave, de clémentine confite ou de gelée de mirabelle se frayent un passage dans

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

les interstices rocheux. L'équilibre entre densité et souplesse est absolument parfait. La finale, expressive avec ses saveurs de fruits blancs et d'agrumes, voit cependant triompher la roche, sur une touche empyreumatique évoquant maintenant le caillou chauffé par le soleil.

Droit et traçant, ce Sancerre Petit Chemarin appelle aujourd'hui de toutes ses forces un carpaccio de bar ou de barbue aux herbes fines. D'ici quelques années, on lui préférera une lotte au safran, un haddock à l'anglaise ou un bar en croûte de sel. Encore un sommet, impressionnant de précision et d'ancrage dans son terroir!

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Minéral et iodé : des falaises calcaires, fouettées par les embruns, plongeant dans l'Océan, iode, gros sel marin, une touche anisée, fruits blancs juste cueillis (poire), kiwi et mirabelle

Bouche : Le fruit s'immisce maintenant dans la roche, sur des saveurs de coulis de poire, de jus de pomme, de kiwi, de goyave, de clémentine confite ou de gelée de mirabelle. Finale pierreuse et empyreumatique, entremêlée de saveurs de poire et d'agrumes

Accords mets-vins : Un carpaccio de bar ou de barbue aux herbes fines. D'ici quelques années, on lui préférera une lotte au safran, un haddock à l'anglaise ou un bar en croûte de sel. Un chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche biologique, principes
bio-dynamiques.