Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2013

La cuvée Petit Chemarin est l'une des trois cuvées parcellaires du domaine. Elle est née en 2007, comme la cuvée Chêne Marchand, suivie en 2010 par la Cuvée Grand Chemarin.

Toutes les vignes sont plantées sur ces fameuses Caillottes de Bué où le sol calcaire couvre un sous-sol…calcaire et sur lequel le sauvignon blanc est d'une pureté et d'une précision remarquables. Les vignes de Petit Chemarin ont été plantées en 1968 par les parents de Florent et Clément, Vincent et Cosette.

Avant de reprendre la direction du Domaine, les fils sont allés voir ailleurs, notamment en Nouvelle-Zélande, l'autre pays du sauvignon où seul le fruit du raisin est mis en avant et rarement le sol sur lequel il est planté. De retour, les deux fils ont souhaité mettre en valeur non pas seulement le cépage mais les parcelles de Bué. Ils ont ainsi initié un travail «bourguignon» en différenciant certaines parcelles historiques de la famille pour mettre cette fois-ci en avant les particularités de goût et de saveur inhérentes à ces vignes.

Et tout ceci dans le plus grand respect du sol et du raisin, pour que celui-ci transmette justement les informations minérales au vin. Ils ont donc prolongé le savoir-faire et la méticulosité familiale, ont profité de vignes plantées à haute densité, entre 7 et 10 000 pieds/hectares. Ils cultivent en évitant scrupuleusement les produits chimiques. Pas de désherbant, ni insecticide, ni anti-pourriture, l'absence de ces traitements générant un travail manuel à la vigne plus important. Evidemment, ici les vendanges sont manuelles. Les raisins de Petit Chemarin ont ensuite été triés, vinifiés et élevés en fûts dont un neuf et partiellement en cuve.

Cette cuvée est ample, frontale et parfaitement équilibrée. On y trouve une familiarité de caractère avec les grands Chablis. La Revue du Vin De France corrobore cette impression en rapprochant cette cuvée en 2009 à certains grands chablis de Dauvissat. Pas si étonnant quand on sait que les calcaires kimmeridgiens leurs sont communs.

Mission « terroir » réussie pour Le Petit Chemarin, incontestablement. Un très grand sancerre!

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2013

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Efficace et jaillissant. Fruits blancs, rhubarbe, minéral et maritime à la fois (coquilles d'huîtres), fleurs des champs, herbes fines, marjolaine, cerfeuil.

Bouche : On retrouve l'aspect frontal du vin, puissant et carré, avec des notes de goyave, puis des notes citronnées très appuyées, et du thym frais en finale. D'une grande densité.

Accords mets-vins : Poissons froids à chair dense, truite fumée, anguille, harengs. Viandes blanches en sauce. Chèvres frais ou affinés.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025!

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage de 2/3 heures conseillé

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche organique et biologique.