

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2020



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 a atteint depuis longtemps déjà la roche kimméridgienne riche en fossiles marins qui va donner au vin sa fraîcheur et son intensité minérale saline et vibratoire.

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, jusqu'à 10 000 pieds/hectare. Ils évitent scrupuleusement les produits de synthèse 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 bien sûr un travail manuel à la vigne plus important.

En 2020, malgré un été très chaud, la qualité du travail cultural tout comme l'enracinement des vieilles vignes 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.

Aujourd'hui, le Petit Chemarin affiche des équilibres et une pureté d'expression proches de la perfection : le nez s'ouvre sur les fruits frais et les agrumes toniques mais délicats, autour de la pomme Reinette ou Granny, de la pêche blanche et de la pêche de vigne, du kiwi, du citron vert et du pamplemousse. Encore une fois, c'est la sensation de fraîcheur et de pureté immaculée qui domine ici. Une sensation soulignée par des notes raffinées et aériennes de cerfeuil, de jeune pousse de coriandre, et des évocations d'une falaise calcaire immaculée, léchée par les vagues et les embruns. Au fil de l'aération, des notes de verveine et d'eucalyptus s'échappent maintenant du verre, tout comme une touche d'abricot et de marmelade.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche séduit par sa vitalité extraordinaire, cette pulsation permanente que le vin dégage. Les fruits blancs et les agrumes, citron yuzu et orange en tête, entament une danse endiablée sur les papilles, relevés de notes de poivre, de gingembre, de radis et de réglisse. Ce vin nous propulse en avant jusqu'à sa finale puissante et sapide, qui imbrique à merveille, la générosité du fruit et les épices salivantes. C'est magnifique !

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, accompagné d'un beurre blanc aux salicornes. Un sommet, impressionnant de précision et d'énergie !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Petit Chemarin - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Complexe, dynamique : fruits frais et agrumes délicats, pomme Reinette ou Granny, pêche blanche et pêche de vigne, kiwi, citron vert, pamplemousse, cerfeuil, jeunes pousses de coriandre, falaise calcaire, embruns, verveine, eucalyptus, abricot, marmelade.

Bouche : Une vitalité extraordinaire, une pulsation permanente. fruits blancs, yuzu et orange relevée de notes de poivre, de gingembre, de radis et de réglisse. Finale puissante, sapide, pleine de fruit et de sol. Pénétrant et impressionnant d'énergie

Accords mets-vins : Un carpaccio de bar ou de barbe 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, accompagné d'un beurre blanc aux salicornes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Approche biologique, principes
bio-dynamiques.