Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2020

Clément et Florent Pinard valorisent avec brio et une rare maîtrise 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.

Déjà 10 millésimes ont défilé depuis que les deux frères ont décidé, en 2010, 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, verticaux 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 maturation trop rapide. En d'autres termes : toutes les conditions sont réunies pour élaborer un très grand Sancerre, ancré dans une minéralité profonde et structurante. Sur ce millésime 2020 concentré et énergique, la roche-mère triomphe.

Dès le premier nez, on plonge dans une expression minérale d'une densité peu commune. On ferme les yeux et l'on pense à d'imposantes statues sculptées dans le plus beau marbre de Carrare, à des palais italiens aux colonnes immaculées derrière lesquelles les fruits frais, les herbes fines et les épices semblent vouloir jouer à cache-cache. Au fil de l'aération, la partition se dévoile de plus en plus nettement, laissant le règne minéral en arrière-plan : purée de pommes juteuses, prune Reine-Claude, des touches d'abricot et d'ananas, des notes florales aux accents miellés, une touche d'encens, des notes revigorantes de poivre blanc, de baie de genièvre et de bâton de réglisse, un souffle résolument iodé. Quelle belle complexité !

Si l'élevage est déjà parfaitement fondu, le vin aura besoin de deux ou

trois années de cave pour commencer à pleinement se délier en bouche. Le volume de fruit est considérable : la matière souple envahit le palais, charriant de gourmandes saveurs de coulis de poires et de pommes relevées d'une note poivrée. La prune n'est pas loin, les agrumes non plus qui renforcent la sensation d'énergie qui se déploie sur le palais. Les zestes de citron jaune et de pamplemousse se parent d'une dimension salée particulièrement salivante. L'intensité de la finale est bluffante : un véritable concentré de sol, pimenté et salin, qui vous fera saliver de longues secondes.

Dans 5 ou 6 ans, ce Sancerre Grand Chemarin, puissant et complexe, vous régalera sur un beau plateau de crustacés, un gratin de praires, une daurade royale ou un bar cuit en croûte de sel.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Grand Chemarin - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or clair, plus mate

Nez : Dense, minéral : bloc de marbre, roche humide, purée de pommes juteuses, prune Reine-Claude, des touches d'abricot et d'ananas, des notes florales aux accents miellés, encens, nuances revigorantes de poivre blanc, de baie de genièvre et de réglisse. Iode

Bouche : Le volume de fruit est considérable : la matière souple envahit le palais, charriant de gourmandes saveurs de coulis de poires et de pommes relevées d'une note résolument poivrée. Puis les zestes d'agrumes et le sel. Très longue finale intense, pimentée

Accords mets-vins : Un beau plateau de crustacés, un gratin de praires, une daurade royale ou un bar cuit en croûte de sel accompagné d'un gratin de légumes verts.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage indispensable

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques