

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2021



La cuvée Chêne Marchand est l'une des quatre cuvées parcelaires du domaine. Elle est née en 2007, comme la cuvée Petit Chemarin, suivie en 2010 par le Grand Chemarin, et en 2014 par le désormais fameux Château.

Avant de reprendre la direction du domaine, Florent et Clément Pinard sont allés voir ailleurs, notamment en Nouvelle-Zélande, l'autre pays du sauvignon où seul le fruité est mis en avant et rarement le sol sur lequel il est planté. De retour, nos deux frères prennent rapidement le contrepied de cette approche technique mais finalement variétale du vin et décident avant tout de mettre en valeur l'identité propre de chaque parcelle de Bué. Ils ont ainsi initié un travail presque «bourguignon» dans son esprit, en différenciant les vignes historiques de la famille pour mettre cette fois-ci en avant les particularités de goût et de saveur inhérentes à chaque lieu-dit.

Au fil des années, le Sancerre « Chêne Marchand », issu du terroir « star » de Bué s'est imposé comme la cuvée phare du Domaine. Situées sur le versant Sud du coteau, les vignes ont été plantées en 1968, comme celles de Petit Chemarin, par les parents de Florent et Clément. Des parents qui n'ont pas laissé seulement en héritage de belles parcelles de vieilles vignes sur les fameuses caillottes calcaires mais qui ont su également transmettre ce sens aigu d'une culture respectueuse de la vérité du sol, de la plante et du fruit.

Florent et Clément ont encore affiné le savoir-faire et la méticulosité familiale : s'ils ont immédiatement opté pour une culture biologique, évidente pour quiconque souhaite avant tout faire parler le terroir, ils ont poussé encore plus loin leur recherche de lien intime avec la plante en adoptant les principes de la biodynamie (le domaine est certifié depuis 2017). Autant de choix qui impliquent bien sûr un travail manuel à la vigne bien plus important. Clément n'hésite d'ailleurs pas à parler, à propos de leurs cuvées, de « vins de vigne » : c'est bien au milieu des rangs que le vin naît véritablement, dans toute sa spécificité, et c'est là que notre fratrie passe « plus de 90% de son temps », tout au long de la saison.

Après des vendanges manuelles ultra-sélectives et des vinifications sur levures indigènes spécifiquement sélectionnées et cultivées au domaine, ce Chêne Marchand est ensuite élevé un an, en demi-muids avec peu de bois neuf, avant de repasser 6 mois supplémentaires en cuve pour finir de s'harmoniser.

Sur ce splendide mais trop rare millésime 2021, le Chêne Marchand nous

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

embarque immédiatement pour un voyage fascinant dans des contrées à la fois lumineuses et fraîches, où se mêlent des myriades de fruits, de fleurs, d'épices autour desquelles virevoltent une poussière de roche à la fois insaisissable et omniprésente. Au nez, on se délecte, pêle-mêle, de poire compotée, de pêche blanche, de pomme Granny ou Gala, de gelée de coing, de citron jaune et de pamplemousse. On pense à des prairies verdoyantes couvertes de petites fleurs blanches à peine écloses, on pense à une eau de source, fraîche et cristalline, dévalant des pentes caillouteuses. La douceur d'une note miellée s'associe à la fraîcheur de la feuille de menthe. Le kiwi n'est pas loin, la mandarine ou l'ananas non plus. D'une superbe complexité, le nez ne quitte jamais ce registre vertical et élégant qu'il a su trouver dans ce terroir calcaire.

En bouche, on gagne encore en intensité d'expression : la maturité du fruit est juste parfaite. La matière ample mais élastique s'étire avec grâce. L'énergie des agrumes ravive la douceur des coulis de fruits blancs et de pêche. On pense à un lassi bien frais à la banane et au kiwi. Progressivement, une dimension plus épicée s'affirme, autour de nuances poivrées subtiles. L'équilibre entre finesse et intensité est juste parfait. Quant à la finale, elle nous laisse sans voix : élégante, stimulante, d'une longueur mémorable, elle a déjà tout.

Bien sûr, ce Chêne Marchand vous emmènera loin dans le temps : 10 années de cave ne lui font pas peur ! Jeune, on ira sur un tartare de langoustines aux herbes fraîches ou des sashimis de haut vol. Plus tard, misez sur le turbot accompagné d'un beurre blanc ou d'une béarnaise. Sans oublier le homard bien sûr, servi en sauce.

Un monument incontournable !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Pinard - Sancerre Chêne Marchand - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Intense et versatile : poire
compotée, pêche blanche, pomme
Granny ou Gala, gelée de coing, citron
jaune, pamplemousse. Prairies
verdoyantes, petites fleurs blanches, eau
de source, calcaire mouillé, poussière de
roche, miel, menthe, kiwi, mandarine

Bouche : Parfaite maturité du fruit, la
matière ample mais élastique s'étire avec
grâce. L'énergie des agrumes ravive la
douceur des coulis de fruits blancs et de
pêche. On pense à un lassi bien frais à la
banane et au kiwi. Longueur majuscule,
poivre subtil

Accords mets-vins : Jeune, on ira sur un
tartare de langoustines aux herbes
fraîches ou des sashimis de haut vol. Plus
tard, misez sur le turbot accompagné
d'un beurre blanc ou d'une béarnaise.
Sans oublier le homard bien sûr, servi en
sauce.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique