

# SANCERRE BLANC 2021

## « PETIT CHEMARIN »

### Domaine Vincent Pinard



**Situation :** Dans son village vigneron de Bué, Vincent Pinard a fait du domaine familial l'un des plus emblématiques de Sancerre. Au fil des millésimes, ses deux fils, Florent et Clément, repoussent sans cesse leurs limites pour dessiner un relief de saveurs toujours plus proche de leur terroirs argilo-calcaires, tant en viticulture (revendication de pratiques biodynamiques, maîtrise des rendements,

maturité optimale des raisins...) qu'en cave (travail sur des souches de levures pour les fermentations, allongement des élevages, réduction des doses de sulfites...) : tout converge vers l'excellence... Les frères Pinard continuent de maintenir leur domaine au summum de la réussite, bienvenue dans l'Eden du Sancerrois !

**Encépagement :** Sauvignon 100 %, vignes plantées en 1968

**Terroir :** Pierres Calcaires (Caillottes) au lieu-dit « Petit Chemarin »

**Température de Service :** 9-10°C.

**Potentiel de Garde :** 2025-2030

**Observations :** Magnifique entrée en matière dans l'univers des Sancerres parcellaires du domaine Pinard, avec ce représentant particulièrement équilibré et racé des grands terroirs argilo-calcaires de Bué. Le fruit est mûr et enrobé, aussi bien au nez qu'en bouche, plutôt sur les fruits jaunes (brugnon). Si le sol a apporté une vraie densité charnue, la dimension calcaire insufflé également une belle énergie que l'on retrouve dans de franches notes épicées. Le vin a su conserver fraîcheur et finesse, sur des notes d'herbes fines et une délicate trame iodée. Ample, suave et vineux en attaque, le vin se resserre, se « verticalise » et s'étire sans cesse par la suite, soutenu par de fins amers et une dimension saline qui porte loin la finale. Voici une définition à la fois précise et savoureuse de ce que le Sauvignon peut donner de meilleur. Irrésistible !



**Quelques accords :** Langoustines rôties poêlée de girolles, Barbue au poivre de Kampot.