

SANCERRE BLANC

« PETIT CHEMARIN » 2024

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...

Encépagement : Sauvignon 100 %, vignes âgées d'environ 50ans.

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

Température de Service : 9-10°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2041

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 insuffle 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 : Coquillages St-Jacques, Langoustine, Homard, Quenelle de Brochet, Omble Chevalier, Chèvre frais...

