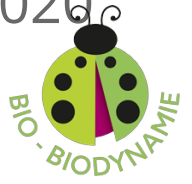


Vincent PINARD, Sancerre "CHÊNE MARCHAND" 2020 magnum

150cl magnum Blanc Loire AOC Sancerre



La note by Christian Walter

95+/100

DEUZE ! Expression qui veut dire je suis le deuxième... La famille PINARD propulse le domaine dans le peloton de tête du Sancerrois. Les frères Clément et Florent Pinard, trentenaires aguerris, ont hissé leur domaine au summum de la réussite. Ils mènent les 17 hectares selon les principes de l'agriculture biologique, sans certification, la biodynamie ayant débuté en 2018. Les blancs sont fins et délicats et s'expriment avec persistance et minéralité, les rouges sont pleins de fruit, certains en vendanges entières ce qui projette le pinot-noir dans une richesse et une complexité supplémentaires et les placent parmi les meilleurs spécimens de la Loire. Les blancs comme les rouges expriment à merveille les différents terroirs de Bué.

Le domaine Vincent Pinard est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français), et 2*/3 à la Revue des Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). La conduite du domaine est en agriculture biologique, sans certification, la biodynamie ayant débuté en 2018. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Pinard Vincent (Sancerre)

Le domaine Vincent Pinard est situé à Bué, au cœur du Sancerrois. Vignoble familial depuis plusieurs siècles, le domaine travaille de façon très traditionnelle. Sa philosophie est celle d'une culture de respect des terroirs et de l'environnement, et d'une approche organique et biologique.

Les 17 hectares de l'exploitation sont situés principalement sur les collines de Bué, célèbre village vigneron aux terroirs calcaires et argilo-calcaires. Ici pas de désherbant, ni insecticide, ni anti-pourriture. La plupart des travaux à la vigne se font à la main, y compris les vendanges. Les rendements sont petits, pour y parvenir le domaine pratique une taille courte, un ébourgeonnage ainsi que des vendanges en vert. Le récolte est manuelle, avec un tri à la vigne, et une sélection des meilleurs raisins à la table de tri. Le domaine est peu interventionniste, seul les fruits sains sont utilisés ...

Le pinot-noir pousse sur des sols argilo-calcaires et des sous-sols calcaire. Ces terroirs apportent

beaucoup de profondeur et de complexité. Les vignes sont enherbées. Le sauvignon blanc est également planté sur des terroirs calcaires du village de Bué, et apporte aux vins beaucoup de finesse, de pureté et de précision. Les vignes ont majoritairement été plantées dans les années 60. Les blancs s'expriment avec persistance et beaucoup de minéralité.

Le vin

Le Chêne Marchand est parfaitement sculpté par une fine amertume et son élégante austérité légendaire. Grand blanc taillé pour la garde. (RVF, millésime 2019, noté 95/100)

D'une puissance austère toujours au-dessus du lot, le Chêne Marchand fait immédiatement résonner la complexité du terroir : l'expression solaire du millésime est absolument absorbée par l'identité profonde de ce lieu-dit. Un grand blanc identitaire taillé pour la garde. (RVF, millésime 2018, noté 95/100)

L'intensité et l'ampleur du cru sont absolument sculptées et contenu par une trame calcaire impressionnante. La pureté et la précision de saveurs salines nous laisse presque une impression tannique tellement l'expression calcaire est présente. Magnifique blanc de terroir. (RVF, millésime 2016, noté 96/100)

La presse spécialisée en parle

Les frères Clément et Florent Pinard, trentenaires aguerris, ont hissé leur domaine au summum de la réussite ; sans agent commercial ni représentant, la gamme sécoule sur les plus belles tables étoilées et à l'export, contentant une poignée d'amateurs fidèles et avides de goûter leurs dernières cuvées. Menant leurs 17 hectares selon les principes de l'agriculture biologique, sans certification - la biodynamie a débuté en 2018 -, ils livrent des blancs fins et délicats, et des rouges de plein fruit, certains en vendanges entières ce qui propulse le pinot dans une richesse et une complexité supplémentaires et les placent parmi les meilleurs spécimens de la Loire. Peu de soufre, levures indigènes sélectionnées par leurs soins, récolte à la main : tout ici converge vers l'excellence, poussant chaque détail pour se remettre en cause à chaque millésime. Les huit blancs notamment forment un parcours de lecture très didactique des différents terroirs de Bué, entre différentes strates calcaires, silices et marnes. (Bettane & Desseuve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Les fils de Vincent et Cosette Pinard, Florent, l'aîné, et Clément, son cadet, secondent leurs parents pour le meilleur du domaine et de Sancerre. Déjà d'un très bon niveau depuis quinze ans, la maison a accompli, en cinq ans, des progrès impressionnants. Dans le vignoble comme à la cave, la remise en question est permanente avec l'objectif de faire transparaître le terroir dans leurs vins. Dès la cuvée Florès, d'expression directe, d'un niveau remarquable, le style épuré et droit du domaine s'affiche. Les blancs parcellaires, élevés longuement en demi-muids, n'ont jamais été aussi profonds, précis et proches de l'identité de leur terroir de Bué qu'en 2016. Ils s'inscrivent parmi les meilleurs de l'appellation. Nous sommes enchantés de goûter à des rouges 2017 qui n'ont jamais été aussi floraux et aériens. Les vins : premier aperçu du millésime 2018 avec Nuance, au fruité croquant et précis. Le caractère solaire du millésime a été habilement dompté dans les blancs 2017. Ils n'ont pas la concentration énergique des 2016 mais ils ont été menés tout en délicatesse ; ils sont dénués de la richesse imposante que l'on trouve couramment dans ce millésime. L'Harmonie s'affirme tout en finesse, avec une finale élancé. Ce type d'année convient particulièrement au Petit Chemarin dont la salinité traduit un relief venu des calcaires. Le Château est quant à lui un peu plus solaire et charmeur, tout en exprimant une finale très élégante. Coup de cœur pour Le Chêne Marchand. Son étoffe naturellement austère promet un avenir rayonnant, sans exubérance. Nous aimons toujours autant le sancerre rouge classique, macéré en douceur et qui présente une chair parfumée. Il vieillira tranquillement une dizaine d'années. Charlouise est délicatement infusé. Son joli parfum de pinot floral anime un jus haut en couleur, profond et servi par cette fine austérité que l'on attend d'un rouge du Sancerrois. La Vendange Entière est bien fournie, avec des arômes floraux et une allonge vivement épicée, tenue par des tanins saillants. Ces deux vins raffinés sont taillés pour la garde. (RVF, très grands domaines dotés de terroirs fabuleux,

Caractéristiques

- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 100% sauvignon
- **Appellation principale** : AOC Sancerre
- **Terroir** : Lieu-dit vieille vigne du Chêne Marchand, sélection parcellaire sur le village de Bué, sol caillottes, pierres calcaires du Sancerrois, calcaire.
- **Vignoble** : Vieilles vignes de 40 ans, densité de plantation 7000 pieds/hectare, taille Guyot, aucun désherbant, binage et labours des sols, démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture)
- **Viticulture** : Rendements 45hl/hectare, ébourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles avec tri, table de tri vibrante, pressage des raisins entiers non triturés, pressoir pneumatique
- **Élevage** : Fermentation et élevage 4 semaines, élevage 4 fûts dont 2 neufs et cuve inox.
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui