walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CHÊNE MARCHAND 2023 magnum - Vincent PINARD - Sancerre

150 cl magnum Blanc Loire AOC Sancerre



La note by Christian Walter

96+/100

L’excellence des grands Sancerre de Bué, une histoire familiale
Installée depuis plus de vingt générations dans le village de Bué, à quelques kilomètres de Sancerre, la famille Pinard possède une longue histoire viticole. Vincent Pinard a développé et modernisé le domaine à partir des années 1970. Aujourd’hui, ses fils Florent et Clément poursuivent cette quête d’excellence et font rayonner cette propriété familiale parmi les grandes références de la Loire.

Des terroirs d’exception à Bué
Le vignoble, qui s’étend sur environ 17 hectares, bénéficie d’une mosaïque de sols calcaires, de caillottes et de terres argilo-calcaires. Ces terroirs donnent naissance à des vins aux expressions singulières, que les frères Pinard cherchent à révéler à travers un travail parcellaire particulièrement précis. Chaque cuvée traduit ainsi l’identité de son lieu d’origine.

Une viticulture exigeante et respectueuse
Le domaine privilégie les pratiques biologiques et biodynamiques, avec une attention constante portée à la vie des sols et à l’équilibre de la vigne. Les vendanges sont manuelles, les rendements maîtrisés et les raisins soigneusement triés. Le domaine est certifié en agriculture biologique depuis 2024. En cave, les interventions sont limitées, les fermentations s’appuient sur les levures indigènes et les élevages sont adaptés à chaque cuvée.

Sauvignon blanc et pinot noir : deux expressions du Sancerrois
Les blancs séduisent par leur pureté, leur tension minérale et leur profondeur. Des cuvées comme Florès, Harmonie, Petit Chemarin ou Chêne Marchand illustrent la diversité des terroirs de Bué. Les rouges, issus du pinot noir, révèlent une autre facette de l’appellation : finesse, intensité aromatique et potentiel de garde. La cuvée Vendanges Entières, notamment, exprime une interprétation ambitieuse et complexe du cépage.

La sélection Vincent Pinard chez Walter-Wine.com
Walter-Wine propose toute la collection des vins du domaine, avec les blancs Florès 2023, Nuance 2024, Petit Chemarin 2023 et Chêne Marchand 2023, ainsi que les rouges Sancerre Pinot Noir 2023, Charlouise 2022 et 2023 et Vendanges Entières 2023, également disponible en magnum. Plusieurs cuvées affichent des notes remarquables, notamment 95/100 RVF pour Vendanges Entières 2023 et 94/100 pour Charlouise 2023. Le domaine Vincent Pinard est noté 4* au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français), et 2* 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. Une sélection représentative du talent des frères Pinard, à découvrir chez Walter-Wine.com

Vincent Pinard (Sancerre, Loire)

.

Le vin

RVF, millésime 2022, noté 96/100

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

Situé sur les collines de Bué, dont le terroir est calcaire et argilo-calcaire, le Domaine Vincent Pinard travaille de façon traditionnelle, avec une approche biologique. Il n'utilise ni désherbant, ni pesticide, pratique l'enherbement. Les récoltes sont faites à la main avec de petits rendements, sur des raisins très sains. Vincent Pinard privilégie peu d'interventions, s'astreignant plutôt à accompagner intelligemment sa vigne, pour ne récolter que les meilleurs raisins. En fonction des cuvées, les élevages sont réalisés soit en cuves, soit en barriques et demi-muids.
Dans le village vigneron de Bué, la famille Pinard a fait de son domaine l'un des plus emblématiques du Sancerrois. Au fil des millésimes, les frères Florent et Clément repoussent leurs limites pour dessiner des vins aux saveurs toujours plus proches de leur terroir, tant en viticulture (culture en bio, maîtrise des rendements, maturité optimale des raisins...) qu'en cave (levures issues de leur vignoble pour les fermentations, allongement des élevages en demi-muid, réduction des doses de soufre volcanique...). Florès s'avère une excellente entrée en matière pour comprendre l'approche parfaitement calibrée des blancs. L'intensité monte avec des cuvées identitaires de lieux-dits, depuis le salin et ciselé Petit Chemarin à la puissance austère et élégante du Chêne Marchand, en passant par Le Château, d'une densité réconfortante. Les rouges ne sont pas en reste, leurs matières de haute concentration sont de plus en plus définies. Les vins acquièrent une grâce remarquable sur le millésime 2023. (RVF, très grands domaines dotés se terroirs fabuleux, incontournables, note 2*/3)

Les frères Clément et Florent Pinard, trentenaires aguerris, ont hissé leur domaine au summum de la réussite ; sans agent commercial ni représentant, la gamme s'écoule 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 & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble Français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 100% sauvignon
- **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-pourrriture)
- **Viticulture :** Rendements 45hl/hectare, ébourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles avec tri, table de tri vibrante, pressage des raisins entiers non triturés, pressoir pneumatique
- **Elevage :** Fermentation et élevage 4 semaines, élevage 4 fûts dont 2 neufs et cuve inox.
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2027 et 2035
- **Alcool :** 13,5% vol.

- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui