



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Vincent PINARD, Sancerre "CHÊNE MARCHAND" 2022 magnum

150 cl magnum Blanc Loire AOC Sancerre



La note Le Meilleur Du Vin

96+/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. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Vincent Pinard (Sancerre, Loire)

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 & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Dans le village vigneron de Bué, la famille Pinard a fait de son domaine l'un des plus emblématiques de Sancerre. Au fil des millésimes, les frères Florent et Clément repoussent sans cesse leurs limites pour dessiner un relief de saveurs toujours plus proche de leur terroir, tant en viticulture (culture en bio, maîtrise des rendements, maturité optimale des raisins...) qu'en cave (travail sur des souches de levures 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 stylisée et parfaitement calibrée des blancs. L'intensité monte ensuite avec des cuvées identitaires de lieux-dits, du 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 avec des matières de haute concentration de plus en plus définies.

Les vins : Nuance constitue une excellente entrée en matière pour saisir l'expression suave et épuré des blancs 2022. Un millésime solaire dompté avec tact, où les matières parfumées s'offrent avec beaucoup de précision et en même temps une certaine liberté de ton. La sensation crayeuse insistante en finale provoque une salivation rassurante. Les belles épaules savoureuses et le caractère enveloppant d'Harmonie le rendent séduisant dès aujourd'hui. Parmi les lieux-dits, Le Château respecte son identité plus solaire et confortable. Grand et Petit Chemarin nous enchantent par leur épure et leur droiture, extrêmement salivants sans aucune austérité. Jamais ces vins ne se sont montrés aussi séduisants. Toujours plus contenu dans la jeunesse, Chêne Marchand propose une envergure magnifique. Sa

structure amère lui confère un souffle singulier. L'avenir semble radieux. En rouge, la recherche de concentration du pinot noir est indéniable, en particulier en 2022, millésime de maturité élevée, avec des vins colorés, d'une puissance rare à Sancerre. Pinot Noir impressionne déjà par sa structure et son étoffe. N'hésitez pas à le garder encore un an avant de l'ouvrir, il se nuancera. Narpi va encore plus loin dans l'expression poussée du pinot. Élaboré sans sulfites ajoutés, il est vaillant, précis et d'une richesse hors-norme. Un supplément de finesse signe Charlouise, cuvée bien étoffée, racée, qui trouvera son harmonie dans les prochaines années. Encore renfrogné, Vendanges Entières exprimera un fruité mûr et des nuances florales dans le temps. Deux vins taillés pour la garde ; il faut être sensibles aux rouges denses. (RVF, très grands domaines dotés de terroirs fabuleux, incontournables, note 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 96/100
- **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
- **Elevage** : Fermentation et élevage 4 semaines, élevage 4 fûts dont 2 neufs et cuve inox.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2034
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui