



LE MEILLEUR DU VIN

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

Vincent PINARD, Sancerre PETIT CHEMARIN 2023

75 cl Blanc Loire AOC Sancerre



La note Le Meilleur Du Vin 95-96/100

Trois beaux rouges à découvrir en 2023, millésime admirablement dompté, à commencer par Pinot Noir, conjuguant finesse et caractère juteux. Charlouise va nettement plus loin en termes de concentration et d'étoffe, un rouge d'un équilibre gracieux, doté d'un relief calcaire particulier. Un des jolis millésimes récents. Vendanges Entières s'illustre avec brio, dévoilant une densité que l'on retrouve peu par ailleurs dans le millésime : une superbe expression à la fois veloutée et pleine de relief. Grande réussite des blancs dans ce millésime généreux. Une belle droiture minérale se dessine dans Nuance. On monte en densité, en épaisseur de fruit et en texture dès Harmonie, plein d'une superbe salinité. Le sauvignon des lieux-dits sont transcendés par leur terroir. Le Château, habituellement solaire, développe une énergie et une sensation crayeuse qui persistent sur le bout des lèvres. Grand Chemarin à l'aromatique finement exotique révèle aussi une droiture ciselée. Petit Chemarin se montre toujours aussi traçant, tempéré par une expression solaire particulière qui le rend plus difficile à cerner à ce stade. Il sera bon d'y revenir. Une nouvelle fois, Chêne Marchand séduit par sa remarquable pureté : un blanc à la fois puissant et doté d'une structure amère stimulante. Ces vins ont besoin de temps, ils se révéleront dans les prochaines années.

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

RVF, millésime 2022, noté 96/100

Le Petit Chemarin va plus loin dans la définition saline et calcaire du sauvignon. Un vin remarquable déjà si séduisant et en même temps taillé pour une longue garde. (RVF, millésime 2019, noté 95/100)

Un parcellaire qui se sort bien du millésime, avec de la richesse et la percussive habituelle du cru, l'équilibre dans l'éclat. (Bettane & Desseauve, millésime 2015, noté 96/100)

Un sauvignon tout en retenue aromatique. Le calcaire esquisse un nez discret, loin de toute expression variétale du cépage. La bouche est fuselée, sculptée par une immense énergie saline et une grande persistance calcaire. (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 de 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 Bettane** : 96/100
- **note RVF** : 96/100
- **Cépage** : 100% sauvignon
- **Appellation principale** : Sancerre
- **Terroir** : Lieu-dit Petit Chemarin, sélection parcellaire sur le village de Bué, sol caillottes, pierres calcaires du Sancerrois, sous-sol calcaire, altitude 250 à 260 mètres.
- **Vignoble** : Vignes plantées en 1968, 7000 pieds/ha, taille Guyot Poussard, aucun désherbant, binages, labours et pioche, vendanges manuelles en cagettes ajourées.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (en cours de certification)
- **Viticulture** : Rendements 50hl/hectare, ébourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles avec tri, table de tri vibrante, pressage des raisins entiers non triturés, long pressurage pneumatique.
- **Élevage** : Pas de soufre dans les moûts et peu de soufre dans les vins, élevage 10 à 12 mois en demi-muids, le domaine produit ses propres levures indigènes ainsi que son propre soufre volcanique.
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2033
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse
- **Coup de coeur** : Oui