

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Petit Chemarin" blanc sec 2016



Prix du produit :

**234,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2016

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Petit Chemarin

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: sauvignon

**Description brève du produit :**

Une des nombreuses cuvées parcellaires de la famille Pinard, dans un grand millésime. De la haute couture. **Coup de coeur** et 18/20 RVF.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Vincent Pinard Sancerre "Petit Chemarin" blanc sec 2016 :**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2019** (août 2018) : coup de coeur, 18/20. *En 2016, les cuvées de lieux-dits tiennent un grand millésime. Certainement un des plus équilibrés produits*

---

*au domaine. L'expression du terroir calcaire prend le dessus sur l'expression variétale du sauvignon dans chaque bouteille. La même veine volumineuse lie le Grand (des épaules plus présentes) et le Petit Chemarin (sculpté par une incroyable fraîcheur dardée traçante). Petit Chemarin 2016 est 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 immense persistance calcaire.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** : 18/20. *Un parcellaire qui se sort bien du millésime, avec de la richesse et la percussion habituelle du cru, l'équilibre dans l'éclat. Apogée de 2017 à 2027.*

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2018** : 17/20. *Après le solaire et riche millésime 2015, les blancs de 2016 renouent avec davantage de tension tout en offrant l'expression bien mûre du millésime. [...] Les élevages en demi-muid (sans bois neuf) et cuve sont admirablement ajustés, soulignant en filigrane les expressions de chaque terroir plantée de vieilles vignes de sauvignon : la trame ciselée et droite du Petit Chemarin (exposition ouest, 2800 bouteilles).*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : sauvignon blanc.

**Lieu-dit** : Petit Chemarin. Sélection parcellaire sur le village de Bué.

**Sol** : Caillottes, pierres calcaires du Sancerrois

**Age des vignes** : Plantées en 1968

**Démarche biologique** : pas de désherbant, d'insecticide, d'acaricide, d'anti-pourriture, etc.

**Rendements** : 45 hl/ha (ébourgeonnage, vendanges en vert).  
Vendanges manuelles avec un premier tri des raisins.

**Vinification et élevage** : élevage 4 fûts dont 1 neuf et cuve inox.