

Domaine Saint-Nicolas - Le Vin de Thierry - 2017



Un pur vin de plaisir, enjoué, dans lequel les Michon, père et fils, ont su transmettre énergie du terroir et douceur fruitée. Si le chenin est majoritaire, il est associé ici à un autre cépage typique de la façade atlantique, le grolleau gris, que l'on trouve le plus souvent un peu plus au Sud, du côté de la Charente, mais qui est aussi souvent assemblé dans les Crémants de Loire. De maturité assez précoce, très résistant au gel printanier, et toujours très juteux, il apporte ici un supplément de souplesse qui se marie parfaitement à l'acidité naturelle du chenin.

Les vignes d'une quinzaine d'années occupent des coteaux aux sols légers, mêlant schistes et argiles, relativement protégés des vents marins dominants grâce à leur exposition au Sud-Est. Elles sont cultivées en suivant scrupuleusement les principes de la bio-dynamie : vitalité naturelle de la plante et harmonie avec son environnement, tel est le credo des Michon.

Energie vitale, sensation d'harmonie et surtout, éclat du fruit, voilà ce que l'on trouve dans ce « Vin de Thierry ». Après une fermentation en foudres et cuves tronconiques, et un élevage assez court (6 mois), il nous a immédiatement séduits par son fruité intense et son énergie communicative. Ici, pomme Reinette, la poire, la pêche de vigne semblent aussi côtoyer quelques fruits rouges écrasés (groseille et même framboise) - le grolleau gris y est certainement pour quelque chose !

En bouche, le vin est particulièrement juteux, bien sec et sapide, doté d'une belle énergie et d'une jolie note épicée en finale : on croque dans le fruit avec gourmandise et on en redemande ! Imparable pour partager un apéritif entre amis autour d'un bouquet de crevettes accompagné d'une mayonnaise au curry, d'un saumon fumé ou mariné, ou bien, pour les amateurs de saveurs plus « terriennes », des rillettes de volaille ou du boudin blanc. Vive le vin de Thierry !

Domaine Saint-Nicolas - Le Vin de Thierry - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Très expressif et fruité : pomme
Reinette, poire, pêche de vigne, groseille
et framboise écrasées, bonbon anglais,
herbes fraîches.

Bouche : Charmeuse et enjouée : attaque
onctueuse, très sapide, de l'énergie et
une jolie finale enveloppante et
légèrement épicée.

Accords mets-vins : Parfait sur un apéritif
dînatoire : bouquet de crevettes avec sa
mayonnaise au curry, saumon fumé ou
mariné, rillettes de volaille, boudin blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin, grolleau gris

Culture : Biologique et bio-dynamique