

Domaine Saint-Nicolas - Le Vin de Thierry - 2018



Un pur vin de plaisir, enjoué, dans laquelle les Michon, père et fils, ont su transmettre énergie du terroir et générosité 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 un supplément de souplesse et de fruité charnu qui se marient parfaitement à l'acidité et la vivacité naturelles 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, c'est ce que recherchent les Michon.

Energie vitale, sensation d'harmonie et surtout, éclat du fruit, c'est bien 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 franc et pur, et son énergie communicative. Au nez comme en bouche, on ne résiste pas à ces saveurs gourmandes de pommes Reinette et Granny, de raisin frais et d'agrumes, complétées d'une réjouissante touche acidulée évoquant la groseille à maquereau !

A la fois vif et très sapide, on retrouve en bouche cet élan salin propre aux blancs de Saint-Nicolas : maturité du fruit et énergie du sol se conjuguent fort bien, faisant de ce « Vin de Thierry » le compagnon idéal de vos apéritifs, autour d'un bouquet de crevettes et sa mayonnaise au curry, d'un saumon fumé ou mariné, ou bien, pour les amateurs de saveurs plus « terriennes », de rillettes de volaille ou de boudin blanc. Vive le Vin de Thierry !

Domaine Saint-Nicolas - Le Vin de Thierry - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Très expressif et fruité : pommes
Reinette et Granny, raisin frais et
agrumes, groseille à maquereau. Une
touche d'herbes fines. Une autre de
poivre blanc.

Bouche : Charmeuse et enjouée : entame
souple et charnue, 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 2023

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin, grolleau gris

Culture : Biologique et bio-dynamique