

Domaine Saint-Nicolas - Les Clous - 2018



Cuvée emblématiques du Domaine, le fameux « Clous », assemblage original de chenin et de chardonnay, nous revient en très grande forme, après deux années de disette, sur ce millésime solaire et très équilibré.

Les vignes, âgées entre 20 et 30 ans, occupent des coteaux en faible pente, exposés au Sud-Est, sur des sols de schistes et d'argiles. Les parcelles du Domaine, sur l'île d'Olonne forment un véritable îlot, isolé, au milieu de la forêt d'un côté, des anciens marais salants de l'autre.

Ne souffrant d'aucune concurrence, elles bénéficient ainsi pleinement des effets de la bio-dynamie, pratiquée depuis 25 ans déjà par Thierry Michon. Une méthode culturale qui leur permet d'être en totale osmose avec leur environnement et qui favorise l'imprégnation de la plante dans le sous-sol et tout ce qu'apporte le contact des racines avec la roche-mère.

Les 2 cépages sont vinifiés séparément, essentiellement en foudres, avant d'être assemblés une fois la fermentation terminée et élevés quelques mois en cuves en bois. Sur ce très beau millésime 2018, cette cuvée Les Clous montre toute sa race avec éclat et gourmandise : on aime ici l'harmonie entre la rondeur et la mâche qu'apporte un chardonnay bien mûr et cette tension acidulée et rafraîchissante typique du chenin vendéen !

Le bouquet est intense, dominé dans un premier temps par un fruité généreux et mûr, sur la pêche, l'ananas et une touche de pamplemousse. Plus le vin s'aère, plus il libère une belle dimension florale, entre chèvrefeuille et cerfeuil. On aime aussi cette gourmandise beurrée évoquant la brioche tout juste sortie du four... La minéralité s'exprime sur une dimension rafraîchissante évoquant le caillou mouillé.

Rond et gourmand en bouche, "Les Clous" n'en est pas moins soutenu par une bonne acidité qui s'exprime sur des saveurs de bonbon anglais et de berlingot à l'orange. Juteux, gourmand, dynamique : ce vin ne manque décidément pas d'atouts et devrait vous ravir pour accompagner un plateau d'huîtres de Vendée, des poissons fumés, une mouclade légèrement épicée ou encore une quiche au saumon ou au brocoli et chèvre frais par exemple. Un pur vin de plaisir !

Domaine Saint-Nicolas - Les Clous - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Intensément floral et fruité : pêche, poire, ananas et une touche de pamplemousse, chèvrefeuille, cerfeuil. Noisette fraîche. Brioche. Une touche iodée évoquant les embruns. Caillou mouillé.

Bouche : Superbe équilibre entre la gourmandise du fruit et une dimension saline très excitante. Une touche acidulée de berlingot aux agrumes apporte du peps. Une belle finale enlevée, légèrement poivrée et de bonne longueur.

Accords mets-vins : Un plateau d'huîtres de Vendée, des poissons fumés, une mouclade légèrement épicée ou encore une quiche au saumon ou encore, au brocoli et chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, une bonne aération est recommandée (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Fiefs vendéens

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin (70%), chardonnay (30%)

Culture : Biologique et bio-dynamique