

## Domaine Saint-Nicolas - Le Haut des Clous - 2018



Superbe leçon de maîtrise et de style avec cette sélection parcellaire du Haut des Clous qui révèle d'emblée une maturité optimale du fruit et une expression tonique du sol, dans un registre à la fois salin et fumé. Un grand chenin intense, mûr et élané, sur ce millésime 2018 où la maturité se marie à la perfection avec cette dimension maritime propre aux terroirs de Brem et de l'Île d'Olonne.

C'est au cœur du vignoble familial, sur le lieu-dit Les Clous, que les pieds de chenin, plantés voici une trentaine d'années, s'épanouissent sur un sol d'argiles et de quartz, en pente très douce et exposé au sud-est, et s'immiscent en profondeur dans un sous-sol de schistes caractéristique de ce terroir. Ils vont y trouver cette profondeur de texture, cette verticalité et cette belle intensité minérale qui signent cette cuvée.

Labour et binage des sols, traitement 100% naturel, tisanes dynamisantes à base d'ortie ou de prêle, récolte manuelle, tri exigeant, sélection des jus : tout est fait ici pour que la vigne et le raisin expriment de la façon la plus juste et la plus pure les qualités du terroir du Haut des Clous. Après une vinification naturelle, sur levures indigènes, Thierry a choisi d'élever le vin dans de grands foudres, pendant un minimum de 12 mois avec pour objectif d'en révéler toute la complexité, d'en souligner le relief et l'énergie naturelle sans pour autant que le bois ne marque le vin.

Disons-le tout net, c'est de notre point de vue un grand millésime du Haut des Clous que les Michon nous proposent cette année : le chenin brille ici d'un éclat irrésistible tout en affichant une densité peu commune. Dès le premier nez, sensation de pureté et gourmandes notes fruitées sont au rendez-vous, entre tilleul, poire, nectarine, ananas, pulpe d'agrumes, craie, fruits secs, beurre frais, crème fouettée et une touche résolument minérale évoquant à la fois les embruns et la pierre à fusil.

La bouche confirme avec brio et précision l'équilibre, la profondeur et l'énergie communicative de ce vin. Superbe toucher avec une densité délicatement crémeuse en entame, un milieu de bouche tonique, qui se tend et s'étire, porté par une salinité caractéristique, une allonge remarquable, pure, nette et précise : tout est déjà là, parfaitement en place. Le relief, la concentration et le souffle que dégage ce Haut des Clous nous font dire qu'il a au moins 10 ans devant lui pour nous épater !

Une invitation à une belle gastronomie maritime revisitée à la mode d'un Olivier Roellinger, entre mer et route des épices... Attention, grand vin !

## Domaine Saint-Nicolas - Le Haut des Clous - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Pur et sophistiqué : tilleul, poire, nectarine, ananas, pulpe d'agrumes, craie, fruits secs, beurre frais, crème fouettée et une touche résolument minérale évoquant à la fois les embruns et la pierre à fusil.

Bouche : Superbe toucher avec une densité délicatement crémeuse en entame, un milieu de bouche tonique, qui se tend et s'étire, porté par une salinité caractéristique, une allonge remarquable fruitée et poivrée.

Accords mets-vins : Homard grillé au beurre d'agrumes. Poissons ou crustacés en sauce agrémentée d'épices douces, des crevettes au lait de coco et citronnelle. Chèvre affiné.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

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

Culture : Biologique et bio-dynamique