

## Domaine Saint-Nicolas - Cuvée Maria - 2018



Enorme coup de cœur pour cet incroyable chardonnay sur schistes que Thierry Michon n'avait plus isolé depuis le millésime 2011. Cette sélection parcellaire est issue de vieilles vignes de chardonnay plantées voici une quarantaine d'années sur le Haut des Clous.

Sur ce sol mêlant argiles et quartz, sur un sous-sol de schistes, le chardonnay trouve une expression tout à fait particulière et très harmonieuse, mêlant rondeur et vivacité. Encore faut-il, bien sûr, que les conditions climatiques lui ait permis d'atteindre son optimum de maturité, ni trop, ni trop peu ! Ce qui fut clairement le cas en 2018 !

Cette cuvée ultra-confidentielle, encensée par les sommeliers les plus avisées qui ont la chance d'y goûter, est élevée pendant un an dans un seul foudre, qui a déjà connu plusieurs vins. Une bonne façon d'en souligner l'étoffe et l'intensité aromatique sans pour autant dénaturer la pureté d'expression de ce terroir de schistes, baigné de soleil en 2018... et d'embruns marins!

Le résultat est unique et franchement étincelant : le bouquet s'ouvre sur un véritable cortège de fleurs blanches (aubépine, chèvrefeuille, fleur de vigne...) agrémentées d'une touche de brioche toastée résolument gourmande. La superbe maturité du fruit donne ici des arômes francs de fruits jaunes, de la mirabelle à l'abricot, parfaitement équilibrés par de nombreux agrumes, frais et stimulants, évoquant tout à tour le citron, le pomelo et la mandarine.

L'expression du sol s'affirme au fur et à mesure de la dégustation, par ces notes de pierre à fusil mais aussi par une allonge résolument saline et épicée en bouche. A la fois plein et gorgé de soleil, mais toujours étiré sur une fine amertume, doté d'une énergie considérable, ce chardonnay à nul autre pareil est incontestablement taillé pour une garde d'au moins 8 ou 10 ans.

Un grand blanc que nous recommandons, pour les plus joueurs d'entre vous, de (faire) déguster à l'aveugle ! Par exemple, pour accompagner des gambas ou des langoustines flambées ! Un pur régal en perspective... et certainement une vraie surprise pour vos convives !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

## Domaine Saint-Nicolas - Cuvée Maria - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Élégant et friand : aubépine, chèvrefeuille, fleur de vigne, pierre à fusil. Brioche toastée, crème fouettée. Fruits jaunes bien mûrs (mirabelle, pêche, abricot). Nombreux agrumes frais (citron, mandarine, pomelo).

Bouche : Belle intensité de saveurs, sur les fruits jaunes et blancs avec une omniprésence du sol, qui donne cette trame saline et de fins amers (peaux d'agrumes, amande) qui dynamisent et étirent la finale.

Accords mets-vins : Gambas ou langoustines flambées. Saint-Jacques poêlées accompagnées d'une émulsion d'agrumes.



### 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 : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique