

Domaine Saint-Nicolas - Les Clous - 2020



Cuvée emblématique du Domaine, le fameux « Clous », assemblage original de chenin et de chardonnay, nous revient en grande forme sur ce tout nouveau millésime 2020, un millésime radieux, associant fruité enjôleur et une belle énergie épicée, tout droit venue du sol.

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.

2020 a offert des conditions idéales pour que le chenin et le chardonnay parviennent à des maturités optimales, relativement précocement. Après un début d'été chaud et ensoleillé, quelques pluies fin août et une température un peu plus fraîche ont permis aux raisins de préserver un jus relativement abondant, très aromatique et bien équilibré en termes d'acidité. Si les vendanges ne furent pas évidentes à organiser, crise sanitaire oblige, qualité et quantité étaient clairement au rendez-vous ! Une excellente nouvelle après une succession d'années difficiles, aux rendements faméliques, comme en 2016, 2017 et 2019...

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. Aujourd'hui, cette cuvée Les Clous montre sa race naturelle avec éclat et gourmandise : on aime l'harmonie entre la rondeur et la mâche qu'apporte un chardonnay bien mûr et cette tension acidulée et rafraîchissante typique du chenin vendéen !

L'éclat du fruit juteux et gorgé de soleil, sur la poire Comice, la pêche blanche et la banane écrasée, se mêle à des notes énergiques d'agrumes, une touche fraîche d'herbes fines, cerfeuil en tête, et une dimension saline et corsée évoquant des carapaces de crustacés juste rôtis. Une note de beurre frais, une autre d'œuf battu, apportent une touche sensuelle. Tout ici nous oriente vers la table et nous met en appétit !

Même gourmandise en bouche où le vin, actif et élastique, imbrique des saveurs franches de pommes Reinette et Granny Smith, de poire et de citron jaune avec une dimension marine affirmée, évoquant le sel marin, les embruns, les salicornes et autres algues. La proximité océanique

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

s'affirme clairement dans le verre ! De l'énergie, de la lumière, de la fraîcheur, une magnifique persistance du fruit : tout est en place pour nous régaler autour d'une poêlée de palourdes, de moules marinières, d'un crabe farci, d'un « Bo Bun » aux crevettes ou de langoustines snackées.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Les Clous - 2020



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Poire Comice, pêche blanche, banane écrasée, des notes énergiques d'agrumes, fraîcheur des herbes fines, cerfeuil en tête, une dimension saline et corsée évoquant des carapaces de crustacés. Une note de beurre frais, une autre d'oeuf battu

Bouche : Très active et élastique, elle imbrique des saveurs franches de pommes Reinette et Granny Smith, de poire et de citron jaune avec une dimension marine affirmée, évoquant le sel marin, les embruns, les salicornes et autres algues.

Accords mets-vins : Une poêlée de palourdes, des moules marinières, un crabe farci à l'asiatique, un « Bo Bun » aux crevettes ou des langoustines snackées.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin, chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique