

Domaine Saint-Nicolas - Le Poiré Blanc - 2018



Une des cuvées « signature » du Domaine, produite uniquement lorsque les conditions du millésime le permettent, ce Poiré demi-sec, 100% chenin, n'a rien à envier aux meilleurs Montlouis ou autres Vouvraux... Pourtant ici, point de fleuve et de tuffeau, mais d'anciens marais salants, des argiles, des schistes... et l'Océan !

En 2018, eu égard à l'ensoleillement exceptionnel de la période estivale, Thierry Michon a fait le choix, sur cette parcelle en faible pente exposée au Sud-Est, de jouer la carte de la haute maturité du chenin. C'est un raisin très concentré qui est entré en cave. Thierry a ensuite laissé s'opérer la fermentation totalement naturelle, sur levures indigènes, sans aucune intervention : elle s'est terminée à la fin de l'hiver avec une petite vingtaine de grammes de sucres résiduels. L'élevage s'est poursuivi en grands fûts jusqu'à l'automne 2019, sans bois neuf.

Les Michon nous offrent aujourd'hui avec ce superbe et rare Poiré blanc, à la fois concentré mais éminemment digeste, une belle leçon de style et de terroir. Riche et profond, il déploie son aromatique complexe, gourmande mais aérienne, avec une vraie grâce naturelle. On voyage avec délice entre poire confite, financier et pâte d'amande, coing frais, mandarine, marmelade et une dimension florale sophistiquée et rafraîchissante, sur le tilleul, la menthe, le persil plat et le cerfeuil. Plus le vin s'aère, plus sa dimension maritime s'affirme, sur des évocations de rochers battus par les vagues et de coquillages, entre praires et palourdes.

La bouche est charmeuse mais toujours légère, soyeuse : délicatement suave, elle nous enveloppe avec ses saveurs de poires au sirop, de crème Chantilly, de meringue mais aussi de granité au citron, de bêtise de Cambrai et de berlingot à l'anis. La précision du toucher et de la structure du vin est absolument remarquable, jusqu'à cette finale resserrée, énergique, saline et presque tannique, qui résonne en nous pendant de longues secondes.

Très loin d'être un vin de dessert, ce magnifique Poiré 2018 devrait vous régaler pour accompagner un curry doux de gambas ou de lotte, ou un risotto safrané aux noix de Saint-Jacques. On pourra aussi se laisser tenter par un foie gras poêlé accompagné de quelques pêches rôties au miel... Succulent !

Domaine Saint-Nicolas - Le Poiré Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Très complexe : poire confite, financier et pâte d'amande, coing frais, mandarine, marmelade, tilleul, menthe, persil plat et cerfeuil. Influences marines sur des notes d'embruns et de coquillages, entre praires et palourdes.

Bouche : Charmeuse et soyeuse : délicatement suave, elle nous enveloppe sur des saveurs de poires au sirop, de crème Chantilly, de meringue mais aussi de granité au citron, de bêtise de Cambrai et de berlingot à l'anis. Finale énergique et saline, purifiante

Accords mets-vins : Foie gras poêlé accompagné de pêches rôties au miel. Un curry doux de gambas ou de lotte, ou un risotto safrané aux noix de Saint-Jacques.
Un riz au lait.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR :
15 gr environ)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique