

Domaine Saint-Nicolas - Fief Boire - 2018



Cette cuvée parcelaire met à l'honneur un superbe terroir de coteau, mêlant quartz et schistes. Si l'on ajoute à cela l'exposition au Sud-Ouest qui favorise haute maturité et concentration aromatique du chenin, ce Fief Boire incarne l'archétype du vin ample et salin, profond, sensuel mais très énergique, qui fait l'identité des vins du Domaine Saint-Nicolas. L'équilibre entre puissance et délicatesse est absolument remarquable.

Les vignes de chenin ont été plantées par Thierry voici une bonne dizaine d'années. Les sols sont bien sûr régulièrement travaillés, avec l'objectif de favoriser l'enracinement en profondeur de la vigne et de préserver la vie microbienne, si importante pour l'équilibre général de la plante. Les pieds de chenin n'ont jamais connu d'autres intrants que les préparations et tisanes bio-dynamiques, concoctées par les Michon, père et fils. Tout à sa recherche d'une expression pure et sans artifice du fruit et du sol, Thierry privilégie une vinification naturelle, sur levures indigènes et sans ajout de soufre, suivie d'un élevage en grands foudres du fameux tonnelier autrichien Stockinger.

Dès le premier nez, c'est bien la sensualité du vin qui se place aux avant-postes : on aime ses notes de poire, d'abricot et de pêche jaune bien mûrs, mêlées à des fruits secs évoquant la noisette, l'amande, le nougat et même le beurre de cacahuètes. Une touche de miel renforce la sensation de gourmandise. Viennent ensuite quelques agrumes, entre orange sanguine et pamplemousse, et des évocations de sel marin et de poivre blanc qui donnent au bouquet juste ce qu'il faut de peps et d'énergie.

On retrouve en bouche cet équilibre parfait entre maturité et fraîcheur, entre gourmandise et énergie : aux évocations de fruits jaunes confits et de sucre d'orge répondent des saveurs acidulées de rhubarbe, de bergamote, de camphre et d'iode. Dense mais jamais lourd, magnifiquement structuré autour d'une tension pierreuse et saline, ce « Fief Boire » long et sapide nous enchante. Un pur délice à déguster avec un saumon en croûte, un haddock poché au lait ou un Parmentier de cabillaud !

Domaine Saint-Nicolas - Fief Boire - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Sensuel mais frais : poire, pêche jaune et abricot bien mûrs, noisette, amande, nougat et beurre de cacahuètes. Une touche de miel. Orange sanguine et pamplemousse, des évocations de sel marin et de poivre blanc.

Bouche : Equilibre parfait entre maturité et fraîcheur, entre gourmandise et énergie : aux évocations de fruits jaunes confits et de sucre d'orge répondent des saveurs acidulées de rhubarbe, de bergamote, de camphre et d'iode. Belle tension pierreuse sur la finale

Accords mets-vins : Un saumon en croûte, un haddock poché au lait ou un Parmentier de cabillaud !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

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 : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique