

Domaine Saint-Nicolas - Le Vin de Thierry - 2021



Un pur vin de plaisir, enjoué, dans laquelle les Michon, père et fils, ont su transmettre l'énergie du terroir, la fraîcheur gracieuse du millésime et l'éclat du fruit. Si le chenin est majoritaire, il est associé à un autre cépage typique de la façade Atlantique, le grolleau gris, que l'on trouve le plus souvent un peu plus au Sud, du côté de la Charente, mais qui est aussi souvent assemblé dans les Crémants de Loire. De maturité assez précoce, et toujours très juteux, il apporte un supplément de souplesse et de chair savoureuse qui se marient parfaitement à l'acidité et la vivacité naturelles du chenin.

Les vignes d'une quinzaine d'années occupent des coteaux aux sols légers, mêlant schistes et argiles, relativement protégés des vents marins dominants grâce à leur exposition au Sud-Est. Elles sont cultivées en suivant scrupuleusement les principes de la bio-dynamie : vitalité naturelle de la plante et harmonie avec son environnement, c'est ce que recherchent les Michon.

Energie vitale, sensation d'harmonie et surtout, éclat du fruit, c'est bien ce que l'on trouve dans ce « Vin de Thierry »! Après une fermentation en foudres et cuves tronconiques, et un élevage assez court (6 mois), il séduit par la sensation de fraîcheur aquatique et printanière qu'il dégage, mais aussi l'éclat juteux de son fruit en bouche et cette énergie poivrée puisée dans les sols de schistes. On démarre sur des variations aquatiques, entre berge de rivière, nénuphar, algues et planctons. Puis vient la dimension florale printanière qui évoque les primevères, les jonquilles et les marguerites, les petites fleurs des champs à peine ouvertes. Les fruits frais, autour de la pomme, du raisin et de la pêche blanche, se mêlent à des notes plus chlorophylliennes et ancrées dans la terre, évoquant les jeunes pousses de légumes et les fanes fraîches.

C'est en bouche que l'éclat du fruit s'affirme encore davantage : on pense à des jus de poire et de pomme, à la prune Reine-Claude et à des saveurs toniques et salivantes d'écorce de pamplemousse, de mandarine et de citron jaune. L'empreinte des sols de schistes imprime une dimension poivrée et piquante, qui traverse le fruit et excite les papilles. On se rapproche du wasabi et du radis noir, complétés d'une touche anisée évoquant l'estragon. Quelle énergie !

Plus le vin s'aère, plus il gagne en complexité. Porté par un élan épicé, la finale, droite et tendue, offre une persistance remarquable à ce niveau. Ce réjouissant « Vin de Thierry » est le compagnon idéal de vos apéritifs, autour d'un bouquet de crevettes et sa mayonnaise au curry, d'un saumon fumé ou mariné, ou bien de sushis et de sashimis. Une valeur sûre pour des moments de convivialité.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Le Vin de Thierry - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet doré

Nez : Frais et fruité : berge de rivière, nénuphar, algues et planctons. Une dimension florale printanière de primevères, de jonquilles et de marguerites, de petites fleurs des champs. Pomme, raisin et pêche blanche. Jeunes pousses de légumes, fanes fraîches.

Bouche : Un fruit éclatant sur le jus de poire et de pomme, la prune Reine-Claude et des saveurs toniques et salivantes d'écorce de pamplemousse, de mandarine et de citron jaune. Une dimension poivrée et piquante venue des schistes. Finale tonique, anisée

Accords mets-vins : Parfait sur un apéritif dînatoire : bouquet de crevettes avec sa mayonnaise au curry, saumon fumé ou mariné, rillettes de volaille, de sushis et de sashimis.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin, grolleau gris

Culture : Biologique et bio-dynamique