

Domaine Saint-Nicolas - Fief Boire - 2019



Cette cuvée parcelle 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 remarquable.

Les vignes de chenin ont été plantées par Thierry voici une bonne douzaine 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, le nougat et le beurre de cacahuètes. Une touche de miel renforce la sensation de gourmandise. Viennent ensuite quelques agrumes confits, entre citron et mandarine : ils précèdent une myriade d'épices qui s'expriment dans un registre plus sensuel que tonique. On pense plutôt au safran, au curcuma, à la cannelle ou aux quatre-épices.

On retrouve en bouche cet équilibre parfait entre maturité et fraîcheur, entre volume texturé et énergie : aux évocations de fruits jaunes confits et d'ananas répondent des saveurs acidulées de rhubarbe, de bergamote et de gingembre. Dense mais porté par une tension pierreuse et empyreumatique franchement salivante, ce « Fief Boire » long et sapide vous réglera sur des chipirons cuits à la plancha relevés d'une pointe de piment d'Espelette ou des gambas flambées. Plus tard, on pourra aller sur un parmentier de cabillaud ou un haddock poché.

Un vrai blanc de gastronomie.

Domaine Saint-Nicolas - Fief Boire - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet or

Nez : Sensuel, puissant : poire, abricot et pêche jaune bien mûrs, fruits secs évoquant la noisette, le nougat et le beurre de cacahuètes. Une touche de miel. Citron confit et mandarine. Safran, curcuma, cannelle et quatre-épices.

Bouche : Equilibre parfait entre maturité et fraîcheur, entre volume texturé et énergie acidulée : fruits jaunes confits et ananas d'un côté, saveurs acidulées de rhubarbe, de bergamote et de gingembre de l'autre. Finale dense, portée par une tension pierreuse

Accords mets-vins : Des chipirons cuits à la plancha relevés d'une pointe de piment d'Espelette ou des gambas flambées. Plus tard, on pourra aller sur un parmentier de cabillaud ou un haddock poché.



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 : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique