

Domaine Saint-Nicolas - Amphore Blanc - 2016



La proposition originale de vin orange signé Thierry Michon trouve son acmé avec le millésime 2016. Cette année-là, Thierry décide de vinifier une sélection des plus belles grappes de son chenin sur schistes et quartz en amphore, après une macération pelliculaire de 3 jours.

Pour cette cuvée, ce chantre de la bio-dynamie et d'une viticulture la plus naturelle qui soit choisit de vinifier sans ajout de sulfite. L'élevage en amphore se prolonge 6 mois. Puis vient le temps d'une longue période de cave où le vin va s'affiner tranquillement en bouteille, développant cette complexité aromatique que l'on découvre aujourd'hui.

Doté d'une robe aux reflets orangés et cuivrés, le vin s'ouvre sur des notes de fruits secs et de fruits confits, entre noisette, pistache, raisin de Corinthe, abricot sec et datte, prune à l'eau de vie, marmelade d'orange amère et pâte de coing. La pomme au four précède une expression épicée foisonnante : on reconnaît le safran, le curcuma, la cannelle, le curry et le Garam Massala, ainsi que des notes rafraîchissantes de bâton de réglisse et de baie de genièvre. La présence du sol s'exprime dans un registre automnal évoquant l'humus et les sous-bois, au sol de terre humide et de feuilles mortes, parsemé de châtaignes. On perçoit également une note tourbée qui nous rapprocherait de certains whiskies écossais...

En bouche, le vin affiche une densité de structure peu commune : les tannins apportés par le sol et par la macération s'accompagnent de saveurs de fruits confits, d'écorce d'agrumes séchés, de pâte de fruit à l'orange et de prune marinée, d'abricot sec et de radis marinés à la japonaise (oshinko). Plus le vin s'aère, plus il se dynamise et se régénère : les épices sont toujours là, les agrumes et les fruits à noyau marinés aussi, mais tout s'est affiné. Quant à la finale, elle offre une persistance impressionnante.

Ce vin orange est clairement taillé pour la table où il accompagnera tout autant un dahl indien ou un agneau Rogan Josh qu'une volaille aux morilles et vin jaune. En fin de repas, on l'imagine également fort bien pour accompagner un vieux comté ou un morbier. Unique.

Domaine Saint-Nicolas - Amphore Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Ambre, reflets orangés, cuivrés

Nez : Complexe, épice : noisette, pistache, raisin de Corinthe, abricot sec et datte, prune à l'eau de vie, marmelade d'orange amère, pâte de coing. Pomme au four. Safran, curcuma, cannelle, curry, Garam Massala. Humus, sous-bois, châtaignes. Réglisse, genièvre

Bouche : Les tannins du sol et des peaux s'accompagnent de saveurs de fruits confits, d'écorce d'agrumes séchés, de pâte de fruit à l'orange, de prune marinée, d'abricot sec et de radis marinés à la japonaise (oshinko). Longue finale dynamisée par les agrumes

Accords mets-vins : Un dahl indien ou un agneau Rogan Josh. Mais aussi une volaille aux morilles et vin jaune. En fin de repas, on l'imagine également fort bien pour accompagner un vieux comté ou un morbier



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