

Domaine Thibert - Saint-Véran Champ Rond - 2018



La vigne plantée voici une quarantaine d'années occupe le sommet d'une petite colline, formant une sorte de dôme à la pente douce (à peine 5%). Ouverte et bien ventilée, cette parcelle offre une vue imprenable sur le vignoble et le village de Leynes.

Conscient de la spécificité du lieu, avec ses sols calcaires et très caillouteux en surface, Christophe a décidé d'en isoler la production dans cette cuvée parcellaire créée avec le millésime 2004. Depuis, il n'a cessé d'affiner sa vision de l'identité de ce terroir de Champ Rond, qui donne au vin une empreinte minérale intense, à la fois iodée, pierreuse et saline. Lorsque celle-ci se combine avec un fruit parfaitement mûr et sain, alors on tient ce vin de grande envergure qui lorgne clairement, par son élégance naturelle et sa verticalité du côté d'un excellent Pouilly-Fuissé.

Sublimé par un long élevage de 20 mois, intégrant seulement un quart de fûts, ce Saint-Véran Champ Rond nous a séduits par son souffle aérien, son raffinement floral et sa fraîcheur stimulante. Dès le premier nez, on tombe sous le charme des fleurs blanches printanières, entre amandier ou pommier en fleurs, tilleul et aubépine. Le paysage est baigné de chlorophylle et d'énergie lumineuse. L'expression minérale autour de la craie, de la pierre mouillée et de notes toniques de poivre blanc précède l'affirmation du fruit, tout aussi énergique. On pense à une poire juteuse et finement acidulée ainsi qu'à la pêche blanche.

On retrouve en bouche cette expression raffinée et dynamique des calcaires, parfaitement imbriquée dans le fruit. La poire, mais aussi les saveurs de citron jaune et d'orange acidulée, se parent d'une dimension épicée tonifiantes, autour du poivre, de la baie de genièvre et du gingembre confit. Le vin ne manque pas de densité mais la matière, élastique, donne à la bouche un profil longiligne et étiré. La tension est remarquable, tout comme la persistance : la finale est animée d'une vibration saline et épicée qui nous embarque très loin.

Voici un compagnon tout trouvé pour des brochettes de gambas, des tempuras de crevettes au poivre Sichuan, des poissons fumés ou un saumon Gravlax, ou encore un bar grillé sur la braise ! Avec 3 ou 4 années supplémentaires en cave, on pourra opter pour une barbue rôtie et son beurre blanc ou un Saint-Pierre aux épices, façon « Retour des Indes » comme le proposent les Roellinger dans leurs Maisons de Bricourt...

Domaine Thibert - Saint-Véran Champ Rond - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Aérien, élégant : amandier ou pommier en fleurs, tilleul et aubépine, craie, pierre mouillée, poivre blanc, poire juteuse, pêche blanche. Herbes fines. Une touche de beurre frais.

Bouche : Une matière élastique, avec une expression raffinée et dynamique des calcaires. La poire et les saveurs de citron jaune et d'orange acidulée se parent d'épices toniques, autour du poivre, de la baie de genièvre et du gingembre. Finale saline.

Accords mets-vins : Des brochettes de gambas, des tempuras de crevettes au poivre Sichuan, des poissons fumés ou un saumon Gravlax, ou encore un bar grillé sur la braise. Plus tard, un Saint-Pierre "retour des Indes", à la façon de Roellinger.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques