

Domaine Saint-Nicolas - Le Haut des Clous - 2014



Voici le grand blanc du Domaine Saint-Nicolas, un vin complexe et minéral, porté par de remarquables équilibres entre fruit, acidité et alcool, indéniablement taillé pour une longue garde de 10 ans au moins !

C'est au cœur du vignoble familial, sur le lieu-dit Les Clous, que les pieds de chenin, plantés voici 25 ans environ, s'épanouissent sur un sol d'argiles et de quartz, en pente très douce, exposé au sud-est, et s'immiscent plus en profondeur dans un sous-sol de schistes caractéristique de ce terroir. Ils vont y trouver cette finesse et cette belle intensité minérale qui signent cette cuvée.

Labour et binage des sols, traitement 100% naturel, tisanes dynamisantes à base d'ortie ou de prêle, récolte manuelle, tri intransigeant : tout est fait ici pour que la vigne et le raisin expriment de la façon la plus juste et la plus pure les qualités de ce terroir du Haut des Clous. Après une vinification naturelle, sur levures indigènes, Thierry a choisi désormais d'élever le vin dans de grands foudres, pendant un minimum de 12 mois avec pour objectif d'en révéler toute la complexité sans pour autant marqué le vin par le bois.

En 2014, la réussite est exemplaire : le vin est ample, à la fois pierreux et d'une salinité marine qui excite immédiatement vos papilles. La qualité du fruit est irréprochable, évoquant un panier de fruits blancs, juteux et charnus. La bouche confirme le bel équilibre du vin : à la fois ample et très précise, elle nous régale de son fruit, de son énergie et de sa magnifique trame minérale, portée par de fins amers et une finale légèrement fumée. Un grand chenin, brillant aujourd'hui, mais qui vous étonnera pas sa densité si vous l'attendez 8 ou 10 ans en cave !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Saint-Nicolas - Le Haut des Clous - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Fruits blancs, bergamote, acacia, notes fumées, miel frais.

Bouche : Belle densité en attaque, du relief, de la tension, de l'énergie. Longue finale sur les agrumes et une salinité océanique.

Accords mets-vins : Salade de crabe aux agrumes. Huître chaude à la crème de cresson. Filet de Saint-Pierre aux épices douces. Chèvre frais ou affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, une bonne aération est recommandée (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Fiefs vendéens

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique