

Domaine Saint-Nicolas - Le Beau Clou - 2022



Cuvée emblématique du Domaine, « Beau Clou » (anciennement nommée « Les Clous ») est un assemblage original de chenin et de chardonnay.

Les vignes, âgées entre 20 et 30 ans, occupent des coteaux en faible pente, exposés au Sud-Est, sur des sols de schistes et d'argiles. Les parcelles du Domaine, sur l'île d'Olonne, forment un véritable îlot, isolé, au milieu de la forêt d'un côté, des anciens marais salants de l'autre. Un environnement qui participe clairement de l'identité aromatique du vin.

Ne souffrant d'aucune concurrence, elles bénéficient pleinement des effets de la biodynamie, mise en oeuvre depuis 1995 par Thierry Michon, un précurseur en la matière. Une méthode culturale qui leur permet d'être en totale osmose avec leur environnement et qui favorise l'imprégnation de la plante dans le sous-sol et tout ce qu'apporte le contact des racines avec la roche-mère.

Après une fermentation naturelle en cuves et foudres, suivie d'un élevage en foudres de 6 mois environ, ce Beau Clou ouvre le millésime 2022 en fanfare ! Gourmand, expressif et tonique, le nez s'ouvre sur une myriade de parfums aussi sensuels que rafraîchissants. Le citron, la bergamote et le kiwi s'échappent gracieusement d'un verre à peine agité. On devine, à leur suite, de réjouissantes notes évoquant le sorbet au yaourt ou au melon. Des nuances mentholées complètent subtilement cet ensemble particulièrement friand. On finit enfin par s'arrêter sur la noisette et une touche de fruits blancs qui semblent élargir le bouquet avant qu'une note saline et crayeuse ne vienne souligner l'empreinte du sol. Ce vin invite clairement à y revenir !

En bouche, on perçoit immédiatement dans ce jus ample et gourmand la superbe maturité du fruit. Il régale chaque papille, c'est un délice de fraîcheur et de profondeur. Des saveurs de jus de mandarine et d'orange sanguine fraîchement pressées déferlent. Vient ensuite un épatant concert de fruits secs et de nougat. Une touche crayeuse accompagne magnifiquement une finale finement iodée. Quelque chose de langoureux, qui semble la marque de ce succulent millésime 2022, persiste longtemps après avoir reposé son verre.

Ce pur vin de plaisir vous ravira pour accompagner un colin froid - mayonnaise, des rillettes de saumon ou de maquereaux, une salade au chèvre frais ou encore, après 2 ou 3 années de cave, des moules marinières, un gratin de haddock ou un crabe farci.

Domaine Saint-Nicolas - Le Beau Clou - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Gourmand, tonique : jus de pomme, citron, bergamote et kiwi, sorbet au yaourt et melon, une touche mentholée, amande et noisette fraîches, craie et sel marin. Une note anisée plus chlorophyllienne

Bouche : Entame ample et gourmande, sur la poire et l'abricot, mais aussi un jus fringant de mandarine et d'orange sanguine. Une touche voluptueuse évoquant fruits secs et nougat. Une trame crayeuse et saline rafraîchit et prolonge la finale

Accords mets-vins : Un colin froid à la mayonnaise, des rillettes de saumon ou de maquereau, une salade au chèvre frais ou encore, après 2 ou 3 années de cave, des moules marinières, un crabe farci, un gratin de haddock.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin, chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique