

Domaine Saint-Nicolas - Le Haut Chemin - 2021



Superbe leçon de maîtrise et de style avec cette sélection parcellaire du Haut Chemin (anciennement Haut des Clous) qui révèle, sur ce rare millésime 2021 de finesse et d'énergie primesautière, un magnifique éclat du fruit nimbé d'une dimension saline et iodée. Un superbe chenin vendéen qui affiche fièrement son identité océanique.

C'est au cœur du vignoble familial, sur le lieu-dit Les Clous, que les pieds de chenin, plantés voici une trentaine d'années, s'épanouissent sur un sol d'argiles et de quartz, en pente très douce et exposé au sud-est. Ils s'immiscent en profondeur dans un sous-sol de schistes caractéristique de ce terroir. Ils vont y trouver profondeur et relief de texture, verticalité et cette belle intensité saline et épicée, qui signent la cuvée.

Labour et binage des sols, traitement 100% naturel, tisanes dynamisantes à base d'ortie ou de prêle, récolte manuelle, tri exigeant, sélection des jus : tout est fait pour que la vigne et le raisin expriment de la façon la plus juste et la plus pure les qualités du terroir du Haut des Clous. Sur ce millésime 2021 plutôt frais et tardif, les influences océaniques ont relativement protégé le vignoble des dégâts du gel d'avril. Malheureusement, par la suite, la pression du mildiou a beaucoup limité les rendements finaux.

Après une vinification naturelle, sur levures indigènes, Thierry a choisi d'élever le vin dans de grands foudres. Pour cette deuxième mise en bouteille, l'élevage a été prolongé pendant 18 mois, avec pour objectif d'en révéler toute la complexité, d'en souligner le relief et l'énergie naturelle sans pour autant que le bois ne marque le vin.

Cette année, ce « Haut Chemin » (anciennement « Haut des Clous ») se montre sous un jour particulièrement fringant, pur et expressif. Au premier nez, ce sont bien les plages de l'Océan qui s'ouvrent à nous, sur des notes de sable, d'embruns iodés et salins, de carapaces de crustacés et de coquillages à peine sortis de l'eau. Viennent ensuite des évocations plus vraies que nature de fruits blancs juste cueillis, autour de la pomme et de la poire Conférence. Du verger au potager, il n'y a qu'un pas : on perçoit maintenant un souffle chlorophyllien aux accents anisés et mentholés, qui nous rapproche d'un carré d'herbes fines, entre cerfeuil, verveine, menthe et lavande, mais aussi de cosses de petits pois ou de haricots verts, ou encore d'une eau de concombre. Fraîcheur, vous avez dit fraîcheur ?

La sensation de pureté désaltérante se confirme dans une bouche juteuse, cristalline, où les fruits blancs s'accompagnent maintenant de quelques agrumes toniques, acidulés, entre orange, citron jaune et mandarine. Au

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fil de la dégustation, on se régale de saveurs plus suaves et particulièrement gourmandes, rappelant une poire Williams et même un abricot finement miellé. L'empreinte des sols vient ajouter quelques notes empyreumatiques et épicées : on pense à des fruits flambés, relevés de touches de poivre, de safran ou de piment d'Espelette.

L'énergie de la finale est franchement remarquable : le vin avance, droit, décidé et toujours enthousiasmant ! Ici, le plateau de fruits de mer s'impose comme une évidence. Après quelques années de cave, le merlu « Koskera », à la sauce verte, nous paraît tout indiqué !

Immanquable !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Le Haut Chemin - 2021



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Gourmand et maritime : sable, embruns iodés et salins, carapaces de crustacés et coquillages, pomme juste cueillie, poire Conférence, cerfeuil, verveine et lavande, cosses de petites pois ou de haricots verts, eau de concombre

Bouche : Belle sensation de pureté, entame juteuse, cristalline, fruits blancs et agrumes acidulés, entre orange, citron jaune et mandarine. Puis des saveurs plus suaves de poire Williams et d'abricot au miel. Une touche empyreumatique de fruits flambés, de poivre

Accords mets-vins : Le plateau de fruits de mer s'impose comme une évidence. Après quelques années de cave, le merlu « Koskera », à la sauce verte, devrait vous régaler



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, une bonne aération est recommandée (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Fiefs vendéens

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique