

Domaine Saint-Nicolas - Fief Boire - 2019



Cette cuvée parcellaire met à l'honneur un superbe terroir de coteau, mêlant quartz et schistes. Si l'on ajoute à cela l'exposition au Sud-Ouest qui favorise haute maturité et concentration aromatique du chenin, ce Fief Boire incarne l'archétype du vin ample et salin, profond, sensuel mais très énergique, qui fait l'identité des vins du Domaine Saint-Nicolas. L'équilibre entre puissance et délicatesse est remarquable.

Les vignes de chenin ont été plantées par Thierry voici une bonne douzaine d'années. Les sols sont bien sûr régulièrement travaillés, avec l'objectif de favoriser l'enracinement en profondeur de la vigne et de préserver la vie microbienne, si importante pour l'équilibre général de la plante. Les pieds de chenin n'ont jamais connu d'autres intrants que les préparations et tisanes biodynamiques, concoctées par les Michon, père et fils.

Tout à sa recherche d'une expression pure et sans artifice du fruit et du sol, Thierry privilégie une vinification naturelle, sur levures indigènes et sans ajout de soufre, suivie d'un élevage en grands foudres du fameux tonnelier autrichien Stockinger.

Le nez est suave et sensuel, il déroule sa partition autour de notes de poire juteuse, de pomme au four, d'abricot et de pêche jaune. Le bouquet révèle de subtiles expressions épicées et florales, évoquant oeillet et muguet, mais aussi le safran ou la cannelle. De cet océan de volupté émergent maintenant des notes rafraîchissantes et acidulées de citron confit, de pomelo et de mandarine. Elles se conjuguent à une touche plus voluptueuse de miel et de noisette. C'est d'une concentration exceptionnelle.

La bouche dynamique et juteuse se structure autour de fruits mûrs, entre pêche, ananas et clémentine. Ils sont rejoints par des notes acidulées de rhubarbe et de prunelle. La structure s'élargit sans cesse et le jus est parfaitement relancé par des amers délicats. Le kumquat et le citron s'installent en milieu de bouche pour dynamiser encore ce beau nectar. La finale invite quelques notes pierreuses salivantes. Elles soulignent l'énergie interne, la tension joyeuse de ce Fief Boire normalement réservé aux grandes tables gastronomiques. Si avec ses « Vies Minuscules » Pierre Michon livra un beau récit à la postérité, ces Michon-là donnent à boire un chenin majuscule tout aussi intemporel.

Ce Fief Boire ample et juteux ne redoutera pas les plats finement relevés : on pense à une sarsuela espagnole. A moins que vous n'optiez pour un cabillaud au chorizo et aux coques, une lotte au safran ou des gambas flambées, relevées de piment d'Espelette.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un très beau blanc de gastronomie, uniquement sur la Route des Blancs.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Fief Boire - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet or

Nez : Sensuel, puissant : poire, abricot et pêche jaune bien mûrs, ananas, fruits secs évoquant la noisette, le nougat et le beurre de cacahuètes. Une touche de miel. Citron confit et mandarine. Safran, curcuma, cannelle et quatre-épices.

Bouche : Equilibre parfait entre maturité et fraîcheur, entre volume texturé et énergie acidulée : fruits jaunes confits et ananas d'un côté, saveurs acidulées de rhubarbe, de bergamote et de gingembre de l'autre. Finale dense, portée par une tension pierreuse

Accords mets-vins : Des chipirons cuits à la plancha relevés d'une pointe de piment d'Espelette ou des gambas flambées. Plus tard, on pourra aller sur un parmentier de cabillaud ou un haddock poché.



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