

Domaine Saint-Nicolas - Amphore Blanc - 2018



Découverte avec le millésime 2016, la proposition de vin orange d'amphore signée Thierry Michon affirme, sur ce beau millésime 2018, une identité racée qui nous plonge dans un paysage aromatique complexe : elle nous conduit quelque part entre les grands secs Andalous, du côté de Jerez, et les vins sous voile jurassiens. Expressive, profonde, d'une incroyable densité, cette cuvée Amphore 2018 ne ressemble à aucun autre chenin et mérite une belle place dans votre cave.

Thierry sélectionne ici ses plus belles grappes de chenin sur schistes et quartz, souvent issu de vieilles vignes. Pour cette cuvée, ce chantre de la bio-dynamie et d'une viticulture naturelle choisit une vinification en amphore, sans ajout de soufre. La période de macération pelliculaire dure environ 3 mois. L'élevage se poursuit ensuite, toujours en amphore, pendant 8 à 9 mois supplémentaires. Puis vient le temps de l'affinage en bouteille, dans les caves fraîches du Domaine : une période pendant laquelle le vin continue de développer cette incroyable complexité aromatique que l'on découvre aujourd'hui.

Doté d'une robe aux reflets orangés et cuivrés, le vin s'ouvre sur un paysage aux accents balsamiques évoquant la bergamote et le camphre, la forêt de pin, mais aussi la noisette, l'amande blanchie et les olives macérés. La ligne d'horizon nous rapproche, à ce stade, de quelques grands Xeres Oloroso. Puis le fruit se libère, semblant remonter des profondeurs de ce jus particulièrement complexe, aux nombreuses strates aromatiques qui ne demandent qu'à se déployer. On pense au coing, à l'abricot sec et à la datte, à la compote de pomme Canada et de poire, mais aussi à l'orange amère et à l'écorce de pamplemousse séché. Des nuances de laurier reviennent évoquer les paysages océaniques en été.

L'intensité aromatique se renforce encore en bouche, déployant maintenant des accents épicés de clou de girofle, de safran, de cardamome, de verveine séchée, de sauge cuite et de tapenade verte. On retrouve nos zestes d'agrumes confits et cette touche de coing typique. Elles se mêlent à des évocations de sous-bois, de morille et de shiitake. Plus on grume le vin, plus on prend conscience de son extraordinaire densité : la concentration du fruit, les tannins et l'empreinte minérale apportent une sensation de volume peu commune. Ce corps puissant est parfaitement équilibré par une énergie saline, aux accents iodés rappelant l'ormeau ou l'oursin. Quelle personnalité !

La longueur de la finale, tout comme son intensité, sont franchement spectaculaires. Côté accord, nous irions volontiers sur une truite aux amandes et même un poulet aux morilles. Dans un registre plus exotique, on pense également à un dahl indien ou un curry Rogan Josh. En fin de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

repas, optez pour des fromages d'alpages bien affinés...

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Amphore Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Ambre, reflets orangés, cuivrés

Nez : Complexe, épicé : bergamote et camphre, résine de pin, iode, noisette, noix fraîche, olives macérées, coing, abricot sec et datte, compote de pomme Canada et de poire, orange amère et écorce de pamplemousse séché, champignon

Bouche : D'une densité extraordinaire, autour d'une trame épicée de clou de girofle, de safran, de cardamome, de verveine séchée, de sauge cuite et de tapenade verte. Coing et agrumes confits. Sous-bois, morille et shiitake. Longue finale saline et iodée

Accords mets-vins : Un dahl indien ou un curry Rogan Josh. Mais aussi une volaille aux morilles ou une truite aux amandes. En fin de repas, on l'imagine également fort bien pour accompagner un vieux comté quelques tommes d'alpage affinées



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin orange, macération en amphore

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique