

Domaine Saint-Nicolas - Les Hauts Chemins - 2022



Superbe sensation de plénitude et incroyable complexité pour cette sélection parcellaire des Hauts Chemins (anciennement Haut des Clous) qui révèle, sur ce millésime 2022 de chair et de charme, un bel équilibre entre sensualité fruitée aux contours miellés, énergie acidulée des agrumes et trame épicée.

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 exposés 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 2022, un millésime de charme et de gourmandise, les influences océaniques ont permis d'éviter la sécheresse qui a pu toucher des vignobles plus continentaux. Les maturités ont progressé de façon régulière et l'état sanitaire des raisins était excellent au moment des vendanges.

Après une vinification naturelle, sur levures indigènes, Thierry a choisi d'élever le vin dans de grands foudres, pendant un peu plus d'un an. L'objectif est simple : en révéler toute la complexité, en souligner le relief et l'énergie naturelle sans pour autant que le bois ne marque le vin.

Cette année, ces « Hauts Chemins » se montrent sous un jour particulièrement sensuel et expressif. Au premier nez, on se délecte de notes miellées, de fruits pochés ou en coulis, parmi lesquels on reconnaît la poire, la pêche plate, l'abricot et l'ananas. A l'aération, la sensation de fraîcheur et d'énergie progresse, sur des parfums d'orange, de citron vert, de minéralité fraîche, humide, entre sable mouillé et embruns. Le fruit a gagné en acidité : on reconnaît maintenant la pomme, mais aussi la prune verte et la mirabelle. Une touche camphrée précède des notes plus chlorophylliennes évoquant des décoctions de plantes aromatiques, où se mêlent verveine, coriandre ou menthe.

La sensation d'énergie et de dynamisme se confirme dans une bouche juteuse, acidulée et épicée, aux saveurs d'agrumes confits, de fruits blancs marinés - on pense à la pomme Reinette - et d'oshinkos. On retrouve nos herbes aromatiques comme macérées et des notes gourmandes de confiture d'abricot, de pâte de fruit à l'orange, de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

marmelade anglaise. L’empreinte du sol imprègne le milieu de bouche d’une trame épicée stimulante, aux accents de safran et de piment d’Espelette. La finale est tendue, concentrée, elle possède un grain serré et une persistance impressionnante. Le sol la porte très loin.

Après un bon carafage, ces Hauts Chemins brilleront pour accompagner une salade de crabe au piment d’Espelette, un tartare de bar au gingembre ou des ormeaux. Après 2 ou 3 ans de cave, optez pour un gratin de fruits de mer ou des linguine aux palourdes.

Immanquable !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Les Hauts Chemins - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Sensuel, expressif : notes miellées, fruits pochés, en coulis (poire, pêche plate, abricot, ananas), orange, citron vert, sable mouillé, embruns, pomme, prune verte, mirabelle, note camphrée, décoctions de plantes aromatiques (verveine, coriandre, menthe)

Bouche : Juteuse, acidulée, épicée : agrumes, fruits blancs marinés, oshinkos, herbes aromatiques macérées, confiture d'abricot, pâte de fruit à l'orange, marmelade anglaise, trame épicée stimulante (safran, piment d'Espelette).
Longue finale tendue et concentrée.

Accords mets-vins : Une salade de crabe au piment d'Espelette, un tartare de bar au gingembre ou des ormeaux. Après 2 ou 3 ans de cave, optez pour un gratin de fruits de mer ou des linguine aux palourdes.



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 : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique