

Domaine Saint-Nicolas - Les Roches Blanches - 2021



Anciennement Les Rochais, ce parcellaire imaginé avec le millésime 2018, s'est aujourd'hui solidement installé dans la gamme de la famille Michon. Modèle d'équilibre entre puissance et délicatesse, il offre un profil aromatique singulier, mêlant plantes et fleurs à tisane, fruits blancs, agrumes et épices, qui n'est pas sans nous rappeler quelques pépites de grüner veltliner autrichien : doit-on y voir l'influence du sol de schistes et de quartz dans lesquels les vignes de chenin prennent ici racine ?...

Cette petite parcelle de coteau est orientée au Sud-Est. Les sols argilo-schisteux, mêlés à des quartz, contribuent à la relative précocité des maturités de ces vignes d'une bonne vingtaine d'années. 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.

Côté vinification, les chenins ont été pressés délicatement, en grappes entières, avant des fermentations uniquement sur levures indigènes, et sans ajout de soufre, et un élevage de 12 mois en foudre Stockinger.

S'il se dégage du vin une sensation de puissance évidente, le nez séduit aujourd'hui par sa fraîcheur et la franchise de son fruit, autour de la pomme, de la prune verte et de la pêche. Des notes de kumquat, de zeste de citron et d'orange amère se mêlent à une expression minérale profonde, évoquant éclats de silex et minerais en fusion. Cette empreinte du sol s'ouvre ensuite sur un deuxième rideau plus aérien, sur un monde floral et végétal baigné d'embruns marins et de notes iodées. On pense à des plantes et fleurs à tisane, autour du tilleul, de la camomille ou de la verveine, mais aussi aux salicornes et aux algues, au milieu des rochers à marée descendante. A l'aération prolongée, les agrumes s'affirment : on reconnaît clairement l'orange et le pomelo.

L'influence de la biodynamie est clairement perceptible dans cette sensation d'énergie, de mouvement, de vitalité qui anime en permanence un vin pourtant dense et profond. Celle-ci se ressent encore davantage en bouche. La matière, riche en extraits secs, est traversée d'un puissant courant épicé, autour du raifort, du poivre vert, du gingembre ou de la graine de moutarde. Les saveurs de citron vert, de yuzu et de pamplemousse électrisent maintenant les papilles, complétées d'une touche chlorophyllienne tout aussi énergisante.

L'intensité et la longueur de la finale prolongent un voyage initiatique dans un pays singulier, dont seuls les Michon, père et fils, ont les clés. Un chenin singulier, profondément ancré dans ce terroir schisteux et océanique qui l'a vu naître : il vous réglera sur des endives au jambon,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

une raie au beurre noir accompagnée d'un gratin de chou-fleur, une anguille au vert, à la Flamande, ou un lieu cuit au court-bouillon, servi avec une mousseline de céleri.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Les Roches Blanches - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet or

Nez : Frais, franc et puissant : pomme, prune verte, pêche, kumquat, zeste de citron et d'orange amère, éclats de silex, minerais en fusion, tilleul, camomille, verveine, salicornes, algues, rochers à marée descendante, orange, pomelo.

Bouche : Energie, mouvement, vitalité animant en permanence ce vin dense et profond, matière riche en extraits secs, puissant courant épicé (raifort, poivre vert, gingembre, graine de moutarde), citron vert, yuzu, pamplemousse, touche chlorophyllienne.

Accords mets-vins : Sur des endives au jambon, une raie au beurre noir accompagnée d'un gratin de chou-fleur, une anguille au vert, à la Flamande, ou un lieu cuit au court-bouillon, servi avec une mousseline de céleri.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique