

Domaine Saint-Nicolas - La Roche Aux Fées - 2021



Cette cuvée parcelaire 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, cette "Roche aux Fées" incarne l'archétype du vin ample et salin, profond, distingué et énergique, qui fait l'identité des vins du Domaine Saint-Nicolas. L'équilibre entre puissance et finesse est remarquable.

Les vignes de chenin ont été plantées par Thierry voici une quinzaine 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 se montre à la fois raffiné, gourmand et expressif : on perçoit rapidement la fraîcheur d'un fruit blanc croquant et juteux, autour de la poire Passe-Crassane, des pommes Reinette et Granny, mais aussi des herbes fines, entre feuille de menthe, jeunes pousses de coriandre et cerfeuil. Progressivement, la dimension florale s'élève du verre, délicate, charmeuse : on pense à des vergers en fleurs, à des nénuphars, à de petites fleurs de printemps. Une note de pêche blanche précède, à l'aération prolongée, une touche suave et gourmande de calisson d'Aix et de bêtise de Cambrai.

La bouche, ample, dynamique et juteuse, se structure autour d'agrumes épicés : citron vert, citron jaune, clémentine et pamplemousse voisinent avec de stimulantes et nombreuses épices. On reconnaît le gingembre, le wasabi, le piment d'Espelette, le poivre blanc et la menthe poivrée. La dimension intensément saline prend possession de nos papilles pour ne plus les lâcher jusqu'à la finale qui scintille d'éclats de craie et de pierre salée. Longue, précise, intense, cette cuvée La Roche aux Fées, qui voit triompher la roche, a quelque chose à voir avec de grandes expressions sancerroises imprégnées de sol : on pense par exemple à un Mont-Damné.

Jeune, elle conviendra à merveille à des sashimis, ceviche, carpaccio de noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou autre tartare de daurade au citron vert. Plus tard, régaliez-vous d'un bar grillé, de gambas à la plancha relevées de piment d'Espelette ou d'une lotte au safran.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un très beau vin de gastronomie, très rare sur ce millésime.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - La Roche Aux Fées - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflet or

Nez : Raffiné, gourmand et expressif : poire Passe-Crassane, pomme Reinette et Granny, feuille de menthe, jeunes pousses de coriandre et cerfeuil, vergers en fleurs, nénuphars, petites fleurs de printemps, pêche blanche, calisson d'Aix et de bêtise de Cambrai.

Bouche : Ample, dynamique et juteuse autour d'agrumes épicés (citron vert, citron jaune, clémentine, pamplemousse, gingembre, wasabi, piment d'Espelette, poivre blanc, menthe poivrée), dimension intensément saline. Finale d'éclats de craie et de pierre salée.

Accords mets-vins : Jeune, sur des sashimis, ceviche, carpaccio de noix de Saint-Jacques au cerfeuil, ou autre tartare de daurade au citron vert. Plus tard, un bar grillé, de gambas à la plancha relevées de piment d'Espelette ou d'une lotte au safran.



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