

Domaine Saint-Nicolas - Le Vin de Thierry - 2016



Un pur vin de plaisir, enjoué, dans lequel les Michon, père et fils, ont su transmettre énergie et intensité. Si le chenin est majoritaire, il est associé ici à un autre cépage typique de la façade atlantique, le groslot (ou grolleau) gris, que l'on trouve le plus souvent un peu plus au Sud, en Charente, mais qui est aussi souvent assemblé dans les Crémants de Loire. De maturité assez précoce, très résistant au gel printanier, et toujours très juteux, il apporte un supplément de souplesse qui se marie parfaitement à l'acidité naturelle du chenin.

Les vignes d'une quinzaine d'années occupent des coteaux aux sols légers, mêlant schistes et argiles. Elles sont relativement protégées des vents marins dominants grâce à leur exposition au Sud-Est. Elles sont cultivées en suivant scrupuleusement les principes de la bio-dynamie : vitalité naturelle de la plante et harmonie avec son environnement, c'est ce que recherchent les Michon.

Energie vitale, sensation d'harmonie et surtout, l'éclat du fruit, c'est bien ce que l'on trouve dans ce « Vin de Thierry ». Après une fermentation en foudres et barriques, et un élevage assez court (8 mois), il nous a immédiatement séduit par son fruité intense et très expressif, évoquant la pomme Reinette, la poire, la pêche de vigne mais aussi les fruits rouges écrasés - la touche de gros-lot gris y est certainement pour quelque chose !

En bouche, le vin est caressant, très sapide, doté d'une belle énergie et d'une jolie note épicée en finale : on croque dans le fruit avec gourmandise et on en redemande ! Imparable pour partager un apéritif entre amis autour d'un bouquet de crevettes accompagné d'une mayonnaise au curry, d'un saumon fumé ou mariné, ou bien, pour les amateurs de saveurs plus « terriennes », des rillettes de volaille ou du boudin blanc. Vive le vin de Thierry !

Domaine Saint-Nicolas - Le Vin de Thierry - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Très expressif et fruité : pomme
Reinette, poire, pêche de vigne, fraise
écrasée, bonbon anglais, herbes fraîches.

Bouche : Très sapide : attaque onctueuse,
très sapide, de l'énergie et une jolie finale
enveloppante et légèrement épicée.

Accords mets-vins : Parfait sur un apéritif
dînatoire : bouquet de crevettes avec sa
mayonnaise au curry, saumon fumé ou
mariné, rillettes de volaille, boudin blanc.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020.

Température de service : 11 à 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille légèrement
tendre

Cépage : Chenin, groslot gris

Culture : Biologique et bio-dynamique