

Domaine Saint-Nicolas - Le Haut des Clous - 2016



C'est au cœur du vignoble familial, sur le lieu-dit Les Clous, que les pieds de chenin, plantés voici 25 ans environ, s'épanouissent sur un sol d'argiles et de quartz, en pente très douce et exposé au sud-est, et s'immiscent plus en profondeur dans un sous-sol de schistes caractéristiques de ce terroir. Ils vont y trouver cette finesse et cette belle intensité minérale qui signe cette cuvée.

Labour et binage des sols, traitement 100% naturel, tisanes dynamisantes à base d'ortie ou de prêle, récolte manuelle, tri intransigeant : tout est fait ici pour que la vigne et le raisin expriment de la façon la plus juste et la plus pure les qualités de ce terroir du Haut des Clous. Après une vinification naturelle, sur levures indigènes, Thierry a choisi désormais d'élever le vin dans de grands foudres, pendant un minimum de 12 mois avec pour objectif d'en révéler toute la complexité sans pour autant marquer le vin par le bois.

En bio-dynamiste convaincu, Thierry Michon fait confiance à la nature. Alors bien sûr, parfois celle-ci peut se révéler un peu ingrate, surtout comme en 2016 lorsque des épisodes de gel tardif réduisent sensiblement la récolte de ces parcelles, pour la 2^{ème} année consécutive. Faible récolte en quantité, mais une qualité de raisin absolument irréprochable.

Sur ce millésime 2016, la fermentation s'est naturellement arrêtée, en laissant 15 grammes de sucres résiduels, qui donnent à ce Haut des Clous un profil légèrement tendre, tout à fait irrésistible. Gourmand et profond, soutenu par une belle acidité sous-jacente, ce Haut des Clous séduit dès son premier nez aux notes de fleurs blanches, de bergamote et de fruits blancs et jaunes, coing, poire et mirabelle en tête. La bouche est à la fois concentrée, pure et rafraîchissante : droiture, relief, allonge très active, tout est là, parfaitement en place. Parfait aussi bien sur une terrine de foie gras, des langoustines agrémentées d'une sauce légère au curry, ou des pâtes fraîches au gorgonzola. On se régale !

Domaine Saint-Nicolas - Le Haut des Clous - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Tilleul, verveine, bergamote. Coing, poire pochée, citron confit, ananas, notes fumées, miel frais.

Bouche : Attaque onctueuse, éclat et pureté en bouche, de la chair de fruit et de la tension. Très grande allonge sur le fruit, la légère sucrosité est parfaitement soutenue par une belle acidité et de fins amers.

Accords mets-vins : Parfait sur un foie gras, des poissons ou crustacés en sauce (curry), des crevettes au lait de coco. Fromage crémeux et persillé (gorgonzola)



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, une bonne aération est recommandée (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille tendre (SR : 15 gr)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique