

Domaine Saint-Nicolas - Le Haut des Clous - 2019 - blanc



Superbe leçon de maîtrise et de style avec cette sélection parcellaire du Haut des Clous qui révèle d'emblée une maturité optimale du fruit et une expression fraîche et tonique du terroir. Un grand chenin intense, à la fois ample et frais, toujours en mouvement, sur un millésime puissant, concentré, aux rendements malheureusement très faibles.

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 exposée au sud-est. Ils s'immiscent en profondeur dans un sous-sol de schistes caractéristique de ce terroir. Ils vont y trouver profondeur de texture, verticalité et cette belle intensité minérale 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. Malheureusement, le gel au printemps tout comme la relative sécheresse du début d'été n'ont pas épargné la parcelle « phare » du Domaine. Les rendements ont connu un déficit de près de 50% par rapport à 2018...

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

Nous tenons cette année encore un grand millésime du « Haut des Clous », très expressif, un véritable concentré de fruit, de terroir et d'énergie. Comme tous les vins signés Thierry Michon, celui-ci est clairement porté par l'influence de la bio-dynamie qui lui donne cette vitalité, cette énergie communicative, ce mouvement permanent qui l'anime !

Au premier nez, la sensualité d'un fruit bien mûr, sur la poire, la pomme, la Reine-Claude et la pêche, soulignée par des notes suaves de beurre tiède et de pain au lait, se marie merveilleusement bien avec une fraîcheur de tous les instants. On pense au pamplemousse, au citron jaune et vert, on pense aussi à l'estragon, à un gazon que l'on vient d'arroser, à la sucrose ou au concombre. Une expression du sol délicatement épicée, entre gingembre et radis noir, complète un bouquet complexe et harmonieux. Après une bonne aération, les fruits reviennent en force, sur

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

les fruits blancs, l'anone et la goyave, toujours nimbés de ce voile de fraîcheur omniprésent.

La bouche, expressive, dynamique et salivante, stimule les papilles, sur des saveurs d'agrumes (citron jaune, bergamote et pamplemousse), complétées d'autant d'épices tout aussi excitantes, entre sel marin, poivre Sichuan et réglisse. Le cépage s'efface complètement au bénéfice de ce terroir aux influences océaniques, qui s'impose comme une évidence. La longue finale, vibratoire, rayonne en bouche pendant de longues secondes.

Un magnifique vin, intense et habité, qui sera aussi à l'aise sur une terrine de cabillaud aux herbes fines, un plateau de fruits de mer ou un bar rôti et son beurre citronné. A moins que vous n'optiez pour un menu plus terrien, entre feuilleté au chèvre, mortadelle ou andouille de Vire... Le choix est vaste, et le plaisir garanti !

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Le Haut des Clous - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Très complet : poire, pomme, Reine-Claude et pêche. Beurre tiède, pain au lait. Puis la fraîcheur : pamplemousse, citron jaune et vert, estragon, gazon humide, sucrine et concombre. Gingembre. retour du fruit sur l'anone et la goyave.

Bouche : Expressive, dynamique et salivante, elle stimule les papilles avec ses saveurs d'agrumes sur le citron jaune, la bergamote et le pamplemousse. Des épices excitantes, entre sel marin, poivre Sichuan et réglisse. Longue finale salivante, vibratoire.

Accords mets-vins : Côté Mer : une terrine de cabillaud aux herbes fines, un plateau de fruits de mer ou un bar rôti et son beurre citronné. Côté Terre : feuilleté au chèvre, mortadelle ou andouille de Vire.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Fiefs vendéens

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique