

Domaine Thibert - Saint-Véran Champ Rond - 2017 - blanc



La vigne plantée voici une quarantaine d'années occupe le sommet d'une petite colline, formant une sorte de dôme à la pente douce (à peine 5%). Ouverte et bien ventilée, cette parcelle offre une vue imprenable sur le vignoble et le village de Leynes.

Conscient de la spécificité du lieu, avec ses sols calcaires et très caillouteux en surface, Christophe Thibert a décidé d'en isoler la production dans cette cuvée parcellaire créée avec le millésime 2004. Depuis, il n'a cessé d'affiner sa vision de l'identité de ce terroir de Champ Rond, qui donne au vin une empreinte minérale intense, à la fois iodée, pierreuse et saline. Lorsque celle-ci se combine avec un fruit aussi pur et intègre que celui récolté par Christophe, alors on tient ce vin de grande envergure.

Sublimé par un long élevage de 20 mois, intégrant seulement un quart de fûts, ce Saint-Véran Champ Rond nous a séduits par son souffle aérien et sa fraîcheur minérale particulièrement évocatrice et stimulante. Dès le premier nez, on descend dans la fraîcheur d'une grotte calcaire, puis on respire les embruns marins et salés, on visualise les étoiles de mer, les coquillages et les carapaces de crustacés. Le sol est omniprésent apportant aussi son lot d'épices, autour de poivres délicats, de la bergamote, de la réglisse et d'une touche orientale évoquant le Ras El-Hanout.

Au fil de l'aération, le fruit s'installe progressivement sur le devant de la scène, évoquant le poire Passe-Crassane et la pomme, complétées d'une dimension plus aérienne et toujours rafraîchissante, entre cerfeuil et coriandre. Quelques nuances d'écorce d'orange ou de kumquat s'ajoutent à ce bouquet à la fois intense, sérieux et profond.

Cette profondeur et la densité naturelle du vin s'affirment encore davantage en bouche. L'entame, chargée d'un fruit charnu et expressif, avec ses saveurs de poire Beurré Hardy, de pommes Reinette et Granny et de prunes jaunes, laisse peu à peu la place à un milieu de bouche excitant, portée par une trame serrée et tonique à la fine amertume épicée : on pense aux zestes d'orange, au poivre vert et au laurier, mais aussi à la roche-mère, à ce calcaire salin et actif qui ne cesse d'exciter les papilles et de nous faire saliver. L'expression du sol est littéralement vibratoire !

Ce superbe Saint-Véran Champ Rond s'accommodera fort bien de plats

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

iodés : on pense tourteau ou huîtres Belon par exemple, mais on pourra aussi s'aventurer du côté des oursins et même des ormeaux. A moins que l'on ne préfère un tartare de bar bien relevé. Avec 2 ou 3 années supplémentaires, on pourra opter pour des huîtres gratinées ou un Saint-Pierre aux épices, façon « Retour des Indes » comme le proposent les Roellinger, père et fils, dans leurs Maisons de Bricourt...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibert - Saint-Véran Champ Rond - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Fraîcheur minérale et aérienne : calcaire humide, embruns marins et salés, étoiles de mer, coquillages et carapaces de crustacés, poivre, bergamote, réglisse, ras el-hanout, fruits blancs, cerfeuil, coriandre, zeste d'orange et kumquat

Bouche : Une entame chargée d'un fruit charnu et expressif, sur la poire Beurré Hardy, les pommes Reinette et Granny et la prune jaune. Milieu de bouche excitant, portée par une trame serrée et tonique à la fine amertume épicée. Finale saline et vibratoire

Accords mets-vins : Tourteau ou huîtres Bélon, oursins et même des ormeaux. Un tartare de bar bien relevé aux baies roses et cerfeuil. Plus tard, huîtres chaudes ou Saint-Pierre "retour des Indes", à la façon de Roellinger.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques