Domaine Saint-Nicolas - Les Clous - 2021 - blanc



Cuvée emblématique du Domaine, le fameux « Clous », assemblage original de chenin et de chardonnay, inaugure de bien belle façon 2021, un millésime de pureté et de fraîcheur, entre fruits blancs juste cueillis, discrètes évocations maritimes et iodées et agrumes toniques.

Les vignes, âgées entre 20 et 30 ans, occupent des coteaux en faible pente, exposés au Sud-Est, sur des sols de schistes et d'argiles. Les parcelles du Domaine, sur l'Ile d'Olonne, forment un véritable ilot, isolé, au milieu de la forêt d'un côté, des anciens marais salants de l'autre.

Ne souffrant d'aucune concurrence, elles bénéficient ainsi pleinement des effets de la bio-dynamie, pratiquée depuis 25 ans déjà par Thierry Michon. Une méthode culturale qui leur permet d'être en totale osmose avec leur environnement et qui favorise l'imprégnation de la plante dans le sous-sol et tout ce qu'apporte le contact des racines avec la roche-mère.

Si 2021 s'est illustré par son caractère tardif, après les records de précocité battus en 2020, le chenin et le chardonnay ont bénéficié d'une arrière-saison clémente et lumineuse pour parfaire leurs maturités. Chez les Michon, les vendanges se sont étalées entre fin septembre et mi-octobre, sous un soleil radieux. Les raisins, juteux, affichaient un très bon état sanitaire et des équilibres impeccables.

Les 2 cépages sont vinifiés séparément, essentiellement en foudres, avant d'être assemblés une fois la fermentation terminée et élevés quelques mois en cuves en bois. Aujourd'hui, cette cuvée Les Clous séduit par son éclat naturel et son énergie sereine : on aime l'harmonie entre la rondeur et la mâche qu'apporte un chardonnay bien mûr et cette tension acidulée et rafraîchissante typique du chenin vendéen.

Au premier nez, le vin respire la fraîcheur : celle d'un jus de pomme juste sorti du réfrigérateur, d'une poire Conférence et d'une pomme Granny juste cueillie. Au fil de l'aération, la mer se rapproche : l'atmosphère se montre de plus en plus saline et iodée, entre embruns, algues et salicornes. On part à la pêche aux coquillages... On retrouve la fraîcheur du fruit, sur la pêche blanche, les agrumes et une touche de citronnelle. L'expression minérale prend désormais des atours fumés évoquant la cendre froide. Vivant et complexe, ce « Clous » ne manque décidément pas de charme.

En bouche, on se régale d'une entame souple et soyeuse : la sensualité

gourmande de la confiture d’abricots, du coulis de poire et de la pomme Reinette s’accompagnent de notes plus acidulées et énergiques évoquant la pulpe de mandarine, le pamplemousse et le fruit de la passion. Charnu mais fluide, doté d’une finale active aux accents salins, il possède une très belle longueur sur la générosité du fruit. Ce pur vin de plaisir vous ravira pour accompagner un colin froid – mayonnaise, des rillettes de saumon ou de maquereaux, une salade au chèvre frais ou encore, après 2 ou 3 années de cave, des moules marinières ou un crabe farci.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Les Clous - 2021 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Frais, tonique : jus de pomme sorti du réfrigérateur, poire Conférence, pomme Granny juste cueillie, atmosphère saline, embruns, coquillages, algues et salicornes. Pêche blanche, agrumes, une touche de citronnelle. Une touche fumée de cendre froide

Bouche : Entame souple et soyeuse : la sensualité gourmande de la confiture d'abricots, du coulis de poire et de la pomme Reinette s'accompagnent de notes acidulées et énergiques de pulpe de mandarine, de pamplemousse et de fruit de la passion. Finale saline

Accords mets-vins : Un colin froid à la mayonnaise, des rillettes de saumon ou de maquereau, une salade au chèvre frais ou encore, après 2 ou 3 années de cave, des moules marinières ou un crabe farci.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin, chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique