

Domaine Saint-Nicolas - Le Haut des Clous - 2020 - blanc



Superbe leçon de maîtrise et de style avec cette sélection parcellaire du Haut des Clous qui révèle, sur ce millésime 2020 solaire et précoce, une maturité gourmande et généreuse du fruit, autour de la crème de fruits blancs et des fruits à noyau, combinée à une empreinte saline et épicée intense et salivante. Un grand chenin ample, structuré et actif, emblématique du meilleur de la Vendée.

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 et relief de texture, verticalité et cette belle intensité saline et épicée, 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. Sur ce millésime 2020, les maturités furent particulièrement précoces, avec des vendanges sur le secteur des Clous débutées dès le 6 septembre.

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.

Cette année, le « Haut des Clous » se montre sous un jour particulièrement expressif et gourmand, dans un jaillissement de fruits mûrs, autour des poires Comice et Passe-Crassane, de la pomme Reinette, mais aussi de la confiture d'abricot et de la mirabelle, et d'une touche de marmelade d'orange ou de clémentine. Au fil de l'aération, on pénètre dans une atmosphère plus végétale et florale : on pense à une clairière s'ouvrant au cœur d'une forêt humide, on pense à des tulipes et des jacinthes qui viennent de s'ouvrir, à des fleurs d'eau ou des jeunes pousses de peuplier au bord d'un étang. Derrière une nuance de coing, on aperçoit des notes plus minérales évoquant maintenant le sable et l'ardoise.

La bouche, expressive et salivante, regorge de saveurs fruitées généreuses, sur les fruits blancs bien mûrs, mais aussi la pêche et le melon des Charentes. Nourrissant, le vin sait aussi se montrer tonique et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

stimulant avec ses notes plus épicées de verveine et de menthe poivrée. La finale, imprégnée par les sols de schistes qui lui donnent un relief tannique, prend même des accents empyreumatiques.

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 cuit au four et son beurre citronné, accompagné d'un gratin de choux-fleurs ou de blettes. Savoureux, vous avez dit savoureux ?

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Le Haut des Clous - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Expressif, gourmand : poires Comice et Passe-Crassane, pomme Reinette, confiture d'abricot et mirabelle, marmelade d'orange ou de clémentine. Forêt humide, fougère, tulipe et jacinthe, jeunes pousses de peuplier. Coing. Sable, ardoise.

Bouche : Expressive, nourrissante et tonique, elle regorge de saveurs fruitées généreuses, sur les fruits blancs bien mûrs, mais aussi la pêche et le melon des Charentes. Verveine et menthe poivrée. Finale au relief tannique et aux accents empyreumatiques.

Accords mets-vins : Une terrine de cabillaud aux herbes fines, un plateau de fruits de mer ou un bar cuit au four et son beurre citronné, accompagné d'un gratin de choux-fleurs ou de blettes.



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