

Domaine Thibert - Saint-Véran - 2018 - blanc



Plus qu'un Saint-Véran, voici un puissant concentré d'énergie et de terroir, un vin tellurique et profond, épicé et puissant. Il semble avoir été sculpté dans le sol et dans la chair dense et savoureuse du fruit. Il fait forte impression !

Christophe Thibert explore ici toutes les facettes et nuances de terroirs de l'appellation Saint-Véran, en sélectionnant des raisins issus de différentes parcelles représentatives : certaines occupent des positions de haut de coteau, aux sols minces et caillouteux, d'autres se situent plutôt en pied de côte, sur des sols plus profonds. Les expositions sont variées et la géologie s'articule autour des argilo-calcaires du Trias et des sols plus caillouteux de calcaires à entroques du Bajocien. Vous l'aurez compris : les maîtres-mots pour cette cuvée sont la complexité et l'équilibre.

Côté élevage, Christophe privilégie les cuves inox, afin de rester au plus près du fruit et de préserver fraîcheur et tension pour ce vin naturellement riche. Un petit tiers seulement du vin est élevé en fûts. Après deux années supplémentaires passées en cave, où il s'est tranquillement affiné, ce Saint-Véran impressionne par sa profondeur et son imprégnation minérale.

Dès le premier nez, on balance entre l'empyreumatisme évoquant les fruits flambés et les cailloux chauffés d'un côté, la fraîcheur maritime et iodée de l'autre. On pense aux plages de la Manche ou de la Mer du Nord, aux algues et aux petits crabes courant sur les rochers, à marée basse, aux embruns, à l'écume et aux gastéropodes en tout genre ! Derrière cette roche calcaire omniprésente jaillit un fruit généreux et expressif, autour de la pêche jaune, du coulis de poire, de la mangue et de la mandarine.

En bouche, c'est un vrai concentré de plaisir qui s'offre à nous : on se régale de cette texture séveuse, gorgée de saveurs de poire, de pomme et de pêche, parfaitement servie par un boisé blond et noble qui souligne le relief et la densité naturelle du vin. Au fil de la dégustation, les sensations s'affinent, laissant davantage de place aux agrumes, autour de l'orange et du citron pressé, et de fins amers évoquant les zestes séchés.

On aime cette vérité du fruit et du sol que le vin dégage, sans artifice, sans faux-semblant. Le compagnon idéal d'un gratin de fruits de mer, d'un crabe farci, d'une parmentier de cabillaud ou d'une lotte en sauce crémeuse safranée.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibert - Saint-Véran - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Imprégné par le sol : fruits flambés, une note fumée de pierre frottée, des influences maritimes autour des algues, des crabes, des embruns et de l'écume. Pêche jaune, coulis de poire, de mangue et de mandarine.

Bouche : Une texture séveuse, gorgée de saveurs de poire, de pomme et de pêche, servie par un boisé blond et noble qui souligne le relief et la densité naturelle du vin. Une finale tonique autour des agrumes et des zestes confits.

Accords mets-vins : Un gratin de fruits de mer, un crabe farci, un parmentier de cabillaud ou une lotte en sauce crémeuse safranée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques