

Domaine Thibert - Magnum Saint-Véran Champ Rond - 2014 - blanc



Après 5 années passées dans les caves du Domaine depuis sa mise en bouteille, ce Saint-Véran n'a rien perdu de l'intensité empyreumatique et la puissance que lui confère son terroir, tout en ayant parfaitement digéré son élevage et gagné encore en complexité. Il se rapproche peu à peu de son optimum, mais nécessitera avant de le déguster une bonne aération : 2 heures en bouteille épaulée ne seront pas de trop.

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 en créant cette cuvée parcellaire avec le millésime 2004. Depuis, il n'a cessé d'affiner sa vision de l'identité du 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 un vin puissant, intense, d'une grande envergure.

Au nez, d'abord discret puis de plus en plus prolixe au fil de l'aération, ce Saint-Véran nous raconte ses origines avec une belle franchise. On sent la pierre et le gravier chauffés par le soleil, on sent les épices aussi, entre poivre, piment séché et clou de girofle. Viennent ensuite des notes d'agrumes confits et de marmelade anglaise, de brugnons, de confiture de prune et d'abricot. Une sensation de fraîcheur s'élève peu à peu du verre, sur des évocations de cerfeuil anisé et de bâton de réglisse. Au deuxième nez, une touche à la fois gourmande et excitante nous emmène entre une crème brûlée aux zestes d'orange, une crêpe Suzette et la liqueur Mandarine Impériale...

La bouche, intense et concentrée, possède cette tension pénétrante et vibratoire typique du millésime 2014. Mais, là encore, c'est bien le terroir qui prend rapidement le dessus, donnant au vin cette dimension empyreumatique, presque pimentée, qui excite les papilles. La longue finale, traçante et complexe, mêle habilement des saveurs de crème brûlée, de zestes d'agrumes confits et de poivre noir. Ce vin, taillé pour la table, devrait parfaitement accompagner de l'espadon ou du thon fumé et, bien sûr, des crustacés grillés ou flambés.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 2 Magnums par Client

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibert - Magnum Saint-Véran Champ Rond - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Complexe, progressif : graviers chauffés par le soleil, poivre, piment séché et clou de girofle, agrumes confits et marmelade anglaise, brugnons, confiture de prune et d'abricot, cerfeuil anisé et bâton de réglisse, crêpe Suzette, Mandarine Impériale

Bouche : Intense et concentrée, elle est animée d'une tension pénétrante et vibratoire. Le sol donne une dimension empyreumatique et pimentée, très excitante. La longue finale, traçante et complexe, mêle la crème catalane, la liqueur d'agrumes et le poivre noir

Accords mets-vins : De l'espadon ou du thon fumé et, surtout, des crustacés grillés ou flambés.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures (carafe)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques