# Domaine Saint-Nicolas - Amphore Blanc - 2020 - blanc



La proposition de vin d’amphore, découverte avec le millésime 2016 et signée Thierry Michon, affirme une identité racée qui nous plonge dans un paysage aromatique complexe : elle nous conduit quelque part entre les grands secs Andalous, les rancios du Roussillon ou les savagnins sous voile jurassiens.

Thierry sélectionne ici ses plus belles grappes de chenin sur schistes et quartz, souvent issu de vieilles vignes. Pour cette cuvée, ce chantre de la biodynamie et d’une viticulture naturelle choisit une vinification en amphore, sans ajout de soufre. La période de macération pelliculaire dure environ 3 mois. L’élevage se poursuit ensuite, toujours en amphore, pendant 8 à 9 mois supplémentaires. Puis vient le temps de l’affinage en bouteille, dans les caves fraîches du Domaine : une période pendant laquelle le vin continue de développer cette incroyable complexité aromatique que l’on découvre aujourd’hui.

Après une nécessaire aération, un peu d’essence de pin, de bergamote et de camphre imprègnent un bouquet aussi singulier que fascinant. Une note de macération, autour des fruits secs, de la noisette et de l'amande pilée, invite ce vin dans la cour des rancios du Roussillon. Le fruit s’affirme progressivement, entre notes suggérant la pomme compotée, la peau d’orange mais également le coing et le citron confit. Çà et là, quelques effluves d’asperges sauvages, de laurier frais et de décoction d’herbes aromatiques prolongent cette déambulation olfactive franchement dépaysante, avant que ne s’imposent l’iode et la fraîcheur maritime.

La bouche s’ouvre sur des notes minérales de pierre frottée mâtinée d’embruns maritimes. On se laisse bientôt rattraper par des expressions végétales, entre fanes de carotte, sauge et cerfeuil, et des expressions plus automnales de sous-bois. On serpente parmi un lit de girolles sur une terre fraiche et humide. Le milieu de bouche impose encore un fruit frais et légèrement acidulé. On pense au coing, au citron confit, à l’abricot sec, à l’amande et à la figue. Toute l’énergie que dégage le jus vient de son imprégnation maritime. Le nectar finit par être gracieusement touchée par d’infimes notes oxydatives. Les flaveurs d’algue et de salicorne allongent la finale.

On recommandera cet « Amphore blanc » sur des rillettes de maquereaux aux câpres, suivies d'une truite aux amandes ou d'une blanquette de poulet aux morilles ou aux girolles. En fin de repas, optez pour une tomme de vache ou un Comté bien affiné.

LA ROUTE des BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

**Quantité limitée à 3 bouteilles par client.**

**© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés**

# Domaine Saint-Nicolas - Amphore Blanc - 2020 - blanc

## Dégustation et accords

**Robe :** Ambre, reflets orangés, cuivrés

**Nez :** Complexe, singulier : pin, bergamote, camphre, macération autour des fruits secs (noisettes, amandes), pomme compotée, peau d'orange, coing, citron confit, asperges sauvages, laurier, frais, décoction d'herbes aromatiques, iode, fraîcheur maritime.

**Bouche :** Pierre frottée, embruns maritimes, expressions végétales (fanes, sauge, cerfeuil) et automnales de sous-bois, fruit frais légèrement acidulé (coing, citron confit, abricot sec, amande pilée, figue). Finale sur des flaveurs d'algue et de salicorne.

**Accords mets-vins :** En entrée, sur des Rillettes de maquereaux aux câpres, une truite aux amandes, une blanquette de poulet aux morilles ou aux girolles. En fin de repas, optez pour une tomme de vache ou un Comté bien affiné.

## Conseils de service

**À consommer :**
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Aujourd'hui, une bonne aération est recommandée (1 heure)

## Caractéristiques techniques

**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** Chenin

**Culture :** Biologique et biodynamique