Domaine Saint-Nicolas - Le Haut des Clous - 2017

Superbe leçon de maîtrise et de style avec un Haut des Clous qui révèle d'emblée une maturité optimale du fruit et une expression tonique et particulièrement harmonieuse du terroir. Un grand chenin de fort belle constitution, sur ce millésime 2017 qui ne fut pourtant pas de « tout repos », entre gel printanier suivi d'une période estivale chaude et sèche.

C'est au cœur du vignoble familial, sur le lieu-dit Les Clous, que les pieds de chenin, plantés voici près de 40 ans, s'épanouissent sur un sol d'argiles et de quartz, en pente très douce et exposé au sud-est, et s'immiscent plus en profondeur dans un sous-sol de schistes caractéristiques de ce terroir. Ils vont y trouver cette profondeur de texture et cette belle intensité minérale qui signent cette cuvée.

Labour et binage des sols, traitement 100% naturel, tisanes dynamisantes à base d'ortie ou de prêle, récolte manuelle, tri intransigeant, sélection des jus : tout est fait ici pour que la vigne et le raisin expriment de la façon la plus juste et la plus pure les qualités de ce terroir du Haut des Clous. Après une vinification naturelle, sur levures indigènes, Thierry a choisi désormais d'élever le vin dans de grands foudres Stockinger, pendant un minimum de 12 mois avec pour objectif d'en révéler toute la complexité sans pour autant que le bois ne marque le vin.

Ce millésime 2017 a tout du grand vin de garde et de gastronomie : le chenin brille ici d'un éclat irrésistible tout en affichant une densité peu commune. Dès le premier nez, sensation de pureté et gourmandes notes fruitées sont au rendez-vous, entre tilleul, poire, gelée de coing, pulpe d'agrumes, craie, fruits secs, notes légèrement lactiques, et une touche de fruits exotiques... Et toujours cette pointe d'épices, qui apporte un supplément d'énergie à l'ensemble.

La bouche confirme avec brio et précision l'équilibre et la belle profondeur de ce vin. Superbe toucher de bouche et densité délicatement crémeuse en attaque, un milieu de bouche tonique, qui se tend et s'étire, porté par une salinité caractéristique, une allonge remarquable, pure, nette et précise : tout est déjà là, parfaitement en place. Le relief, la concentration et l'énergie que dégage ce Haut des Clous nous font dire qu'il a au moins 10 ans devant lui pour nous épater !

Une invitation à une belle gastronomie maritime revisitée à la mode d'un Olivier Roellinger, entre mer et route des épices... Attention, grand vin !

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Le Haut des Clous - 2017

Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Pur et sophistiqué : tilleul, poire, gelée de coing, pulpe d'agrumes, craie, fruits secs, notes légèrement lactiques, et une touche de fruits exotiques.

Bouche : Attaque dense et crémeuse. Milieu de bouche tonique, qui se tend et s'étire, porté par une salinité caractéristique. très longue finale, droite.

Accords mets-vins : Poissons ou crustacés en sauce (beurre blanc, crème, safran...), des crevettes au lait de coco. Chèvre affiné.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Fiefs vendéens

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique