

Domaine Saint-Nicolas - Les Clous - 2017



Nous avons le plaisir de vous proposer pour la première fois une des cuvées emblématiques du Domaine, le fameux « Clous », un assemblage original et particulièrement réussi, en 2017, de chenin et de chardonnay, complétés du grolleau gris.

Les vignes, âgées entre 20 et 30 ans, occupent des coteaux en faible pente, exposés au Sud-Est, sur des sols de schistes et d'argiles. Les vignes du Domaine, sur l'île d'Olonne forment un véritable îlot, isolé, au milieu de la forêt d'un côté, des anciens marais salants de l'autre.

Ne souffrant d'aucune concurrence, elles bénéficient ainsi pleinement des effets de la bio-dynamie, pratiquée depuis 25 ans déjà par les Michon. Une méthode culturale qui leur permet d'être en totale osmose avec leur environnement et qui favorise l'imprégnation de la plante par le sous-sol et tout ce qu'apporte le contact des racines avec la roche-mère.

Les 3 cépages sont vinifiés séparément, essentiellement en foudres, avant d'être assemblés une fois la fermentation terminée et élevés quelques mois en cuves bois. Sur ce très beau millésime 2017, malheureusement « avare » en quantité (gel oblige !), cette cuvée Les Clous montre toute sa race avec éclat et gourmandise : on aime cette combinaison très équilibrée entre richesse et maturité d'un côté, pureté et fraîcheur de l'autre.

Le bouquet est intense, sur des notes de fleurs blanches, de cerfeuil, de noisette, d'agrumes, de pomme et de poire, ainsi qu'une jolie touche exotique évoquant l'ananas. L'océan n'est jamais loin apportant une dimension délicatement iodée au nez et saline en bouche. Une bouche qui se livre avec gourmandise et précision : ici, tout semble couler de source, la matière est à la fois dense et fluide, l'expression du fruit très pure tandis que le sol et l'environnement maritime apportent un supplément d'énergie et une fraîcheur vivifiante. Superbe finale sur une dimension délicatement poivrée.

Absolument parfait sur des poissons fumés, une mouclade légèrement épicée ou encore une quiche au brocoli et chèvre frais par exemple.

Domaine Saint-Nicolas - Les Clous - 2017



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Intense : fleurs blanches, cerfeuil, noisette, agrumes, pomme et poire.

Ananas. Une touche iodée et fraîche évoquant les embruns.

Bouche : Superbe équilibre entre la gourmandise du fruit et une dimension saline très excitante. A la fois puissante et étirée. Une belle finale enlevée, légèrement poivrée.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud rôti accompagné d'une émulsion citronnée au cerfeuil. Saint-Jacques et jus de coque crémé. Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

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