Domaine Saint-Nicolas - Le Poiré Blanc - 2018

Une des cuvées « signature » du Domaine, produite uniquement lorsque les conditions du millésime le permettent, ce Poiré demi-sec, 100% chenin, n'a rien à envier aux meilleurs Montlouis ou autres Vouvrays... Pourtant ici, point de fleuve et de tuffeau, mais d'anciens marais salants, des argiles et des schistes !

En 2018, eu égard à l'ensoleillement exceptionnel de la période estivale, Thierry Michon a fait le choix, sur cette parcelle en faible pente exposée au Sud-Est, de jouer la carte de la très haute maturité du chenin. C'est un raisin très concentré qui est entré en cave. Thierry a ensuite laissé s'opérer la fermentation totalement naturelle, sur levures indigènes, sans aucune intervention : elle s'est terminée à la fin de l'hiver avec une petite vingtaine de grammes de sucres résiduels. L'élevage s'est poursuivi en grands fûts jusqu'à l'automne 2019, sans bois neuf.

Les Michon nous offrent aujourd'hui avec ce superbe et très rare Poiré blanc, à la fois concentré mais éminemment digeste, une belle leçon de style et de terroir. Riche et profond, il déploie son aromatique dominée par les fruits blancs et jaunes pochés, le miel d'acacia et une touche résolument fumée, entre éclat de noisette grillée et pierre à fusil.

L'intégration des sucres résiduels est absolument remarquable : ils se fondent complètement en bouche, dans une matière soyeuse, élancée, dotée d'une trame saline qui fait littéralement vibrer le vin sur le palais et le rend très salivant. On finit sur une touche miellée combinée à l'amertume délicate de zestes d'agrumes confits : c'est absolument irrésistible, séveux et toujours désaltérant. Le potentiel de garde est d'au moins 15 ans ! Essayez-le dans quelques années sur un foie gras poêlé accompagné de quelques pêches rôties au miel ou, en fin de repas, avec un bleu des Causses : vous ne serez pas déçu !

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Le Poiré Blanc - 2018

Dégustation et accords

Robe : Dorée.

Nez : Gourmand et intense : fruits blancs et jaunes pochés, miel d'acacia, aubépine, éclat de noisette grillée, pierre à fusil, une touche de mangue.

Bouche : Matière ample mais soyeuse, l'intégration des sucres est parfaite. Suave mais désaltérante, dotée d'une trame saline qui la porte loin et nous fait saliver.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé accompagné de pêches rôties au miel. Bleu des Causses. Charlotte à la mangue.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2033

Température de service : 11°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Fiefs vendéens

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR : 20 gr environ)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique