

Domaine Saint-Nicolas - Cuvée Jacques - 2016



Au Domaine Saint-Nicolas, Thierry Michon, désormais solidement épaulé par ses fils Antoine et Mickaël, n'a décidément pas fini de nous surprendre. Si nous louons depuis longtemps déjà la qualité de ses chenins, nous vous proposons de vous faire découvrir cette fois un superbe pinot noir à la personnalité unique. Ce grand amateur des crus de la Côte de Nuits décide voilà 25 ans déjà de planter du pinot noir, au cœur de son terroir vendéen de Brem. Ses voisins ne sont pas loin de le prendre pour un fou : il en faut bien plus pour arrêter Thierry !

Il choisit une parcelle sur des sols typiques d'argiles et de schistes, mêlés à des quartz. L'exposition du coteau au Sud-Est garantit un bon ensoleillement, essentiel pour que le pinot noir atteignent de bonnes maturités dans cette région au climat d'influence océanique. Autre élément-clé : la limitation stricte des rendements. Thierry cherche une haute concentration des raisins : les rendements moyens se situent entre 15 et 18 hectolitres par hectare (quand on tourne facilement au double en Bourgogne...). Labour, griffage et bio-dynamie : tout concourt ici à ce que la vigne aille puiser en profondeur cette structure minérale que l'on va retrouver dans le vin. Entièrement égrappé, le raisin macère ensuite 14 jours en foudres. Vinifié sans ajout de soufre, le vin est ensuite élevé pendant un an en foudres, sans bois neuf.

Après avoir passé 3 années supplémentaires en cave, cette cuvée Jacques, baptisée ainsi en hommage au Grand-Père de Thierry, en surprendra plus d'un par son intensité aromatique et sa puissance en bouche, parfaitement canalisée. Dès le premier nez, on ressent ici une sorte de mariage insolite entre pinot noir nuiton et un esprit médocain ! Autour des petits fruits rouges, griottes et framboises surtout, l'expression du terroir mêle des influences maritimes, iodées, évoquant algues et sel marin, et une dimension pierreuse, aux accents de minerai de fer et de fonte. Une touche sanguine accompagne une dimension florale puissante, entre tulipe, géranium et extrait de violette. Une nuance chocolatée, une autre plus épicée, sur la baie de genièvre et le piment d'Espelette, finissent de donner au bouquet sa race unique et envoûtante.

En bouche, concentration et tension s'équilibrent déjà fort bien, dans un registre particulièrement savoureux. Griotte, réglisse, écorce, tabac à pipe, cuir, quetsche et myrtilles, mâtinés d'une touche sanguine, composent un tableau qui nous met clairement en appétit. Tanins riches mais soyeux, puissance maîtrisée, belle persistance de bouche aux accents épicés, cette Cuvée Jacques nous met clairement en appétit : on pense à un perdreau ou un canard au chou, une selle d'agneau rôtie ou une bavette à l'échalotte accompagnée d'endives braisées. Dans quelques années, velouté aux cèpes ou pot-au-feu devraient parfaitement

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

lui convenir. Un régal, à ne manquer sous aucun prétexte !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Cuvée Jacques - 2016



Dégustation et accords

Robe : Rubis à pourpre

Nez : Puissant et expressif : griottes et framboises, des influences iodées d'algues et de sel marin, une dimension pierreuse, de minéral de fer et de fonte. Une touche sanguine. Tulipe, géranium et extrait de violette. Cacao, genièvre, piment d'Espelette

Bouche : Concentration et tension s'équilibrent fort bien. Les saveurs de griotte, réglisse, écorce, tabac à pipe, cuir, quetsche et myrtilles, mettent en appétit. Tanins riches mais soyeux, puissance canalisée.

Accords mets-vins : Un perdreau ou un canard au chou, une selle d'agneau rôtie ou une bavette à l'échalotte accompagnée d'endives braisées. Dans quelques années, velouté aux cèpes ou pot-au-feu.



Conseils de service

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

Température de service : 16 à 18°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Fiefs vendéens

Millésime : 2016

Type : Vin rouge tranquille sec

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique