

Domaine Saint-Nicolas - Cuvée Jacques - 2017



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 près de 30 ans maintenant 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 atteigne 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, esprit médocain et influences atlantiques ! On est plongé dans un paysage fantasmagique où se mêleraient la terre retournée, des fleurs coupées, des mousses humides recouvrant des murs en pierre, mais aussi des algues, des coquillages charriés par la marée et des salicornes, des agrumes, des fruits rouges bien mûrs, entre prunes et cerises, des hévéas, mais aussi des géraniums et des bégonias... On sent même poindre une nuance sanguine : la complexité de cette cuvée Jacques en surprendra plus d'un (tout comme ses origines.) !

En bouche, concentration et tension s'équilibrent déjà fort bien, dans un registre plutôt soyeux et particulièrement savoureux. Griotte, quetsche, confiture de coing, écorces de mandarine et de pomelo, réglisse, menthe séchée, bouquet garni cuit dans son bouillon, gomme et cuir, ardoise et caillou frotté, groseille à maquereau : le vin ne cesse de se renouveler. La finale est expressive, énergique, animée par une superbe tension venue du sol. Nul doute qu'après 3 années de cave, il aura encore gagné en

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

profondeur d'expression, toujours plus centré sur le sol qui l'a vu naître.

A table, on pense aujourd'hui à une andouille de Vire ou une salade tiède de pomme de terre à la saucisse fumée. Demain, on signera pour une bavette à l'échalotte ou un ongllet. A moins que l'on ne préfère un pot-au-feu... Un régal, à découvrir d'urgence !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Cuvée Jacques - 2017



Dégustation et accords

Robe : Rubis à pourpre foncé

Nez : Puissant et expressif : terre retournée, fleurs coupées, mousses humides recouvrant des murs en pierre, algues et coquillages charriés par la marée, salicornes, agrumes, fruits rouges bien mûrs, quetsche, cerise, hévéa, géranium et bégonia

Bouche : Concentration et tension s'équilibrent fort bien. Très savoureuse : griotte, quetsche, confiture de coing, écorces d'agrumes, réglisse, menthe séchée, bouquet garni cuit dans son bouillon, gomme et cuir, ardoise et caillou frotté, groseille...

Accords mets-vins : Une andouille de Vire. 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, un pot-au-feu.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 16 à 18°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Fiefs vendéens

Millésime : 2017

Type : Vin rouge tranquille sec

Cépage : Pinot noir

Culture : Biologique et bio-dynamique