Domaine Saint-Nicolas - Le Haut des Clous - 2015

Sur ce millésime très solaire, la difficulté fut, ici comme ailleurs, de trouver le bon point d'équilibre entre sous- et sur-maturité, entre une acidité trop tranchante ou mal intégrée et une chaleur ou une onctuosité excessive. Certains se sont fait piéger, dans un sens ou dans l'autre, mais pas Thierry Michon, qui a su, par une récolte parfaitement juste et un élevage de très haute précision, révéler toutes les qualités du millésime, entre générosité du fruit et tension minérale.

C'est au cœur du vignoble familial, sur le lieu-dit Les Clous, que les pieds de chenin, plantées voici 25 ans environ, s'épanouissent sur un sol d'argiles et de quartz, en pente très douce et exposée au sud-est, et s'immiscent plus en profondeur dans un sous-sol de schistes caractéristiques de ce terroir. Ils vont y trouver cette finesse et cette belle intensité minérale qui signe cette cuvée.

Labour et binage des sols, traitement 100% naturel, tisanes dynamisantes à base d'ortie ou de prêle, récolte manuelle, tri intransigeant : 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, pendant un minimum de 12 mois avec pour objectif d'en révéler toute la complexité sans pour autant marquer le vin par le bois.

Ce millésime 2015 a tout pour faire un grand vin de garde, le chenin brille ici d'un éclat irrésistible. Dès le premier nez, sensation de pureté et notes gourmandes sont au rendez-vous, entre bergamote, poire, coing, tilleul, verveine, notes légèrement crémeuses, ananas... Et toujours une pointe d'épices, énergique, tonique. La bouche confirme avec brio : droiture, relief, allonge impressionnante, tout est là, parfaitement en place. Une invitation à une belle gastronomie maritime revisitée à la mode d'un Olivier Roellinger, entre mer et route des épices, ou, dans un autre registre, pour agrémenter vol au vent ou bouchées à la Reine... Attention, grand vin !

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Saint-Nicolas - Le Haut des Clous - 2015

Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Tilleul, verveine. Coing, poire, bergamote, citron mûr, ananas, notes fumées, miel frais.

Bouche : Eclat et pureté en bouche, de la chair de fruit et de la tension. Très grande allonge sur le fruit, les amers et les notes épicées.

Accords mets-vins : Parfait sur des crustacés, des poissons grillés, des huîtres chaudes. D'ici quelques années, poisson au beurre blanc, crevettes au lait de coco, curry de poisson. Bouchées à la Reine, vol au vent. Chèvre affiné.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, une bonne aération est recommandée (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Fiefs vendéens

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique