Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Choisilles - 2017

Cette cuvée emblématique du Domaine François Chidaine, malheureusement pas produite en 2016 (la parcelle avait intégralement gelé), nous revient avec cette énergie caractéristique. Elle exprime dans une grande pureté les qualités exceptionnelles de ce terroir de « perruches », au sol mêlant argiles et gros silex, sur un sous-sol de Tuffeau, ce calcaire tendre dans lequel les racines de la vigne se créent un passage.

C’est certainement dans ce terroir que le chenin se fait le plus ample et expressif, donnant beaucoup de matière dans le vin. Cette année, la qualité exceptionnelle et la superbe maturité des raisins a permis de ne pas trop trier et d’obtenir une récolte quasiment normale en quantité.

Comme toujours avec François Chidaine, le vin a été vinifié et élevé en grand contenant (demi-muids de 600 litres), à froid, histoire de limiter l’influence du bois. L’élevage d’une dizaine de mois se montre aussi discret que redoutablement précis.

Ce Montlouis Les Choisilles exprime avec ampleur et tonicité des arômes d’acacia, de lys, de poire et de pêche blanche, et une touche de cire d'abeille. On aime cette chair savoureuse en bouche, cette texture dense, qui semble déjà patinée, réhaussée par une acidité fine. Le vin laisse ensuite se développer, sur une longue finale, la minéralité ciselée du tuffeau, dans un registre délicatement salin.

Voici un vin doté d’un rare équilibre entre puissance et raffinement, taillé pour une garde de 10 ans au moins, qui accompagnera magnifiquement poissons à chair ferme et gros crustacés, pochés ou rôtis!

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Choisilles - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts et brillants

Nez : Floral (acacia, lys) et fruité (poire, pêche blanche, prune, agrumes). Notes légèrement iodées, puis crayeuses. Une touche de poivre blanc et de cire d'abeille.

Bouche : Belle vivacité en attaque, cristallin. Matière ample, patinée, sur un fruité parfaitement mûr et une finale saline qui s'étire.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud rôti, salade d'araignée de mer aux agrumes, feuilletés au chèvre...

Conseils de service

À consommer :
Dès maintenant et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique