Domaine François Chidaine - Montlouis tendre Les Tuffeaux - 2017

S’ils sont peut-être moins célèbres que leurs cousins de Vouvray, sur l’autre rive de la Loire, les vins tendres (ou demi-secs) de Montlouis peuvent atteindre des sommets de raffinement et d’intensité aromatique. C’est bel et bien le cas avec ce Montlouis Les Tuffeaux 2017 qui livre, avec délicatesse et sensibilité, une partition à la fois suave, sensuelle et très aérienne.

François Chidaine ne produit pas chaque année cette cuvée, mais seulement lorsque la météo a permis au chenin d’atteindre, en parfaite santé, cette légère sur-maturité qui va donner au vin son supplément d’arômes et sa fine onctuosité. Ce fut le cas en 2017, avec un très bel ensoleillement estival, et une arrière-saison pas trop pluvieuse évitant que la pourriture grise ne se développe trop et trop vite.

Issue de vieilles vignes d’une cinquantaine d’année en moyenne, plantées sur un sol d’argiles et de silex grossiers et un sous-sol de tuffeau, ce calcaire tendre caractéristique de la région, le vin est vinifié de la façon la plus naturelle qui soit, sur levures indigènes, puis élevé en demi-muids de 600 litres pendant 9 mois.

Superbe réussite en 2017 avec ce demi-sec d’un rare éclat, combinant à une matière assez dense en bouche, une redoutable précision d’arômes et une agréable sensation de fraîcheur. Bien loin de certaines caricatures de vins tendres à la sucrosité peu digeste, ici, le sucre (11 gramme de sucres résiduels) est merveilleusement bien intégré, soulignant la qualité du fruit puis s’effaçant derrière la trame minérale tendue et tonique. Le vin est harmonieux, aérien, sur des notes de fleurs blanches, de fruits jaunes (pêche, prune, une touche d’ananas) et d’agrumes confits. L’allonge en bouche est impressionnante d’intensité, et le vin reste d’une grande délicatesse.

Le potentiel de garde est évident pour ce très beau vin de gastronomie, que l’on recommande bien sûr avec un foie gras ou un bleu d’Auvergne, mais aussi, avec une cuisine d’inspiration asiatique : on aura le choix par exemple entre des gambas à l’aigre-doux ou, dans une version thaïlandaise, cuites dans un bouillon au lait de coco et à la citronnelle !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis tendre Les Tuffeaux - 2017

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Farandole de fruits : poire pochée, gelée de coing, pêche blanche, prune, ananas, mandarine confite. Notes fumées et légèrement épicées (menthe, poivre blanc).

Bouche : Superbe matière à la fois riche et tonique. Sucre parfaitement intégré, un grand demi-sec frais et très digeste. Longue finale très sapide sur les agrumes confits.

Accords mets-vins : Superbe en apéritif, avec un foie gras ou des petits feuilletés au bleu d'auvergne ou au gorgonzola. A table avec une cousine d'inspiration thaïlandaise comme des crevettes à la citronnelle et lait de coco.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR : 11.5 g/litre)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique