Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2017



Avec cette cuvée dense, profonde et d'une redoutable précision, François Chidaine montre à quel point l'appellation Vouvray aurait besoin de vignerons de cette trempe pour magnifier ses terroirs... plutôt que de les contraindre à « sortir » de l'appellation au motif que le vin est vinifié dans un chai installé sur la commune limitrophe de Montlouis... Mais après tout, peu importe la "classification", revenons à l'essentiel, le vin !

François Chidaine cultive ici, suivant les principes de la bio-dynamie, plusieurs parcelles de vignes d'une quarantaine d'années, occupant des sols d'argiles profondes mêlées à des craies blanches. Le chenin, arrivé à parfaite maturité, livre ici un jus pur et dense et se charge d'une fine minéralité particulièrement élégante.

Après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, et un élevage sur lies fines en demi-muids de 600 litres, contenants traditionnels de la Touraine, ce millésime 2017 à la fois pur et complet séduit par son bel équilibre entre ses arômes généreux de fleurs blanches (tilleul) et jaunes et de fruits blancs mûrs (poire et pêche en tête), une belle présence en bouche et l'impression de fraîcheur citronnée et de finesse qui s'en dégage tout au long de la dégustation.

Loin de l'opulence de certains vouvrays, le vigneron parvient à donner à son vin un exquis raffinement, porté par une très belle eau en bouche, et une fine salinité qui vibre sur le palais.

A la fois généreux et subtil, cet « Argiles » se déguste fort bien aujourd'hui, et nul doute que sa gamme aromatique continuera à s'enrichir dans les prochaines années, du côté du miel fin et de probables notes truffées. N'hésitez pas à en oublier quelques bouteilles en cave...

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Aubépine, acacia, fleurs d'eau. Citron mûr, pomme, poire, pêche. Poivre blanc, bergamote, légères notes de craie.

Bouche : Belle attaque à la fois vive et généreuse. Fraîche et fruitée, elle développe avec beaucoup de précision et de finesse sa minéralité saline très salivante.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, crustacés et poissons grillés, rillettes de saumon, asperges, terrine de volaille en gelée. Demain, poissons sauce hollandaise, volaille crémée ou boudin blanc truffé.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique