Domaine François Chidaine - Montlouis Bournais Franc de pied - 2018

Voici incontestablement le « grand cru » du Domaine : cette cuvée est issue d'une petite parcelle que François Chidaine a choisi de planter dans les années 1990 sans porte-greffe. Pour rappel, le recours à des porte-greffes américains s'est généralisé en France au début du 20ème siècle, lorsque l'on on a constaté qu'ils étaient les seuls à résister au phylloxera.

Comme une poignée d'autres vignerons ligériens (Charles Joguet, Henri Marionnet mais aussi Didier Dagueneau, avec sa fameuse cuvée Astéroïde), François s'est longtemps interrogé de savoir si les porte-greffes modifiaient le goût du vin et l'expression du terroir. Il se décide alors à tenter l'expérience sur cette parcelle de poche (20 ares) installée sur l'un de ses meilleurs terroirs, Les Bournais, exemple parfait du terroir argilo-calcaire sur sous-sol de tuffeau.

Bien sûr, il connaît la fragilité intrinsèque des plants non greffés et leurs très faible rendements (10 à 15 hectolitres par hectare...les meilleures années !) : il va donc apporter à la plante une attention de tous les instants, et lui appliquer les préparations biologiques et bio-dynamiques qu'il juge utile.

Le pari, risqué, est totalement réussi : cette cuvée Bournais Franc de Pied compte aujourd'hui parmi les expressions les plus intenses et abouties d'un chenin ligérien. Elle dégage une force et une concentration que l'on ne retrouve dans aucune autre (sauf peut-être dans quelques rares Savennières...). C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2018 solaire et profond.

La concentration aromatique d'abord : le nez passe tout à tour de puissantes notes minérales de caillou frotté, de pierre à fusil, à de francs arômes de fruits blancs, poire et coing en tête, et d'ananas, parcourus d'un voile mentholé qui apporte une irrésistible sensation de fraîcheur. On aime aussi cette dimension tonique portée par les zestes d'agrumes et une touche résolument poivrée.

La bouche ensuite : tout simplement monumentale ! Le vin apparaît encore très jeune, massif, mais la structure, et surtout, la sensation d'énergie et de fougue que l'on sent poindre annoncent de merveilleux lendemains ! La tension est là, les amers aussi, le fruit est superbe, l'allonge déjà impressionnante. Bref, nous sommes incontestablement face à un très grand vin ligérien, authentique et profond, taillé pour une longue garde, une quinzaine d'années au bas mot...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Bournais Franc de pied - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or dense

Nez : Concentré et profond. Pierre frottée, poire, coing. Fleurs blanches. Zestes d'agrumes. Miel. Poivre blanc. Une touche fraîche, entre menthol et badiane.

Bouche : A la fois massive et superbement équilibrée. Enorme concentration,avec de la fraîcheur et de beaux amers fruités, allonge phénoménale sur le minéral, les épices et les agrumes.

Accords mets-vins : Crustacés grillés ou en sauce. Poissons à chair ferme rôtis ou en sauce. Cuisine d'inspiration thaï ou japonaise, à base de fruits de mer.

Conseils de service

À consommer :
A partir de 2022 et au moins jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique