Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Choisilles - 2018

Cette cuvée emblématique du Domaine François Chidaine 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 presque « normale » en quantité, malgré la pression du mildiou au printemps qui n’a que faiblement impacté les rendements sur cette parcelle.

Comme le plus souvent avec François Chidaine, le vin a été vinifié et élevé en grands contenants (demi-muids de 600 litres), à froid, afin de limiter l’influence du bois. L’élevage d’une dizaine de mois se montre aussi discret que redoutablement précis. Nous avons d’ailleurs été ravis de constater que, dès février, la structure et les équilibres du vin étaient déjà parfaitement en place.

Ce Montlouis Les Choisilles exprime avec ampleur et tonicité des arômes d’acacia, de lys, de poire et de pêche blanche, accompagnés, en filigrane, d'une touche fumée. On aime cette chair savoureuse en bouche, cette texture dense mais fluide, traversée par une acidité fine et l’amertume des écorces d’agrumes et du poivre vert. Le vin laisse ensuite se développer, sur une longue finale, la minéralité ciselée du tuffeau, dans un registre délicatement salin.

Voici un superbe chenin, pur et lumineux, qui conjugue magistralement puissance et raffinement. Ce Montlouis, taillé pour une garde de 10 ans au moins, accompagnera magnifiquement poissons à chair ferme et gros crustacés, pochés ou rôtis, accompagnés d’une sauce hollandaise!

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Choisilles - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts et brillants

Nez : Expressif et charmeur : fleurs d'acacia, lys, poire pêche blanche bien mûres. Zestes d'agrumes, une touche de poivre, légèrement fumé.

Bouche : Belle ampleur en entame sur la chair savoureuse des fruits blancs, la tension acidulée resserre et dynamise le milieu de bouche, fins amers sur la finale (zestes d'agrumes, poivre vert). Grosse persistance fraîche.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud rôti, salade d'araignée de mer aux agrumes, feuilletés au chèvre et saumon... Asperges blanches sauce mousseline.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique