Domaine François Chidaine - Bouchet Tendre - 2015

Lorsque nous avons découvert le tout nouveau millésime 2018, encore en cours d'élevage, en février dernier, Manuella et François Chidaine nous ont réservés quelques belles surprises, comme ils en ont l'habitude. Tout droit sorti de leurs caves (ils avaient pris la précaution d'en conserver quelques bouteilles), ce splendide Bouchet tendre 2015 nous a immédiatement fait chavirer !

Voici le modèle du grand chenin demi-sec, issu d'un pur terroir argilo-calcaire, au cœur du vignoble de Vouvray : un vin à la fois subtil et ample, tendu et suave, parcouru de bout en bout par une percussion minérale admirable !

Ici, les vignes de près de 60 ans s'immiscent dans un sol purement argilo-calcaire : les argiles profondes apportent au vin de la mâche et une vraie densité de texture, tandis que les craies blanches vont donner cette tension minérale, cette sensation de fraîcheur et de tonicité si caractéristiques. Les conditions idéales de 2015, avec son véritable « été indien » pendant le mois de septembre, ont permis au chenin d'atteindre une haute concentration aromatique, tout en conservant des équilibres sucre-acidité juste parfaits ! Comme le dit François, « c'était un millésime comme nous rêvons d'en faire plus régulièrement » !

Il ne lui restait plus ensuite qu'à laisser parler son sens inégalé d'une vinification douce et de l'élevage juste et millimétré, toujours en demi-muids de 600 litres. Au-delà de cet équilibre exceptionnel entre richesse et fraîcheur, et de l'éclat incomparable du fruit, c'est bien l'expression minérale du sol qui s'est affirmée après ces 3 années passées dans les caves du Domaine.

Les notes de pierre concassée mais aussi d'étoile de mer et d'algues accompagnent de bout en bout de francs arômes de chèvrefeuille, de miel d'acacia, de pomme d'amour, d'ananas rôti et de zeste de pamplemousse. Quel délice ! Quant à la sensation en bouche, elle nous a émerveillés par son équilibre souverain : le vin se montre à la fois suave, enveloppant en entame, mais d'une droiture exemplaire. Il ne cesse d'aller de l'avant, scintillant et tonique, il nous purifie et nous désaltère et nous donne qu'une envie : se resservir !

Une rareté absolue, désormais épuisée même au Domaine, qui magnifiera un foie gras poêlé accompagné d'un chutney de mangue, mais aussi un filet de canette à l'ananas ou aux pêches rôties, ou encore une tome de brebis pyrénéenne et sa gelée de coing !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Bouchet Tendre - 2015

Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Puissant et sophistiqué : pierre concassée, étoile de mer, chèvrefeuille, miel d'acacia, pomme d'amour, ananas rôti et zeste de pamplemousse.

Bouche : D'un équilibre souverain : un vin à la fois suave, enveloppant en entame, mais d'une droiture exemplaire. Il ne cesse d'aller de l'avant, scintillant et tonique. Finale lumineuse et désaltérante.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé accompagné d'un chutney de mangue, un filet de canette à l'ananas ou aux pêches rôties, ou encore une tome de brebis pyrénéenne avec sa gelée de coing.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage.

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique