

Domaine François Chidaine - Montlouis tendre Les Tuffeaux - 2015



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 2015.

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.

Issue de vignes plutôt âgées - 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, puis élevé en demi-muids 9 à 11 mois.

Encore une fois, ce millésime 2015 délivre un demi-sec d'un rare éclat, combinant à une matière assez dense en bouche, une précision d'arômes et une fraîcheur toujours tonifiante. Bien loin de certaines caricatures de vins tendres à la sucrosité peu digeste, ici, le sucre est parfaitement intégré. Le vin est harmonieux, aérien, autour de notes de fleurs blanches, de fruits jaunes 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 encore mieux, avec une cuisine d'inspiration thaï associant crevettes, citronnelle et lait de coco !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis tendre Les Tuffeaux - 2015



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Farandole de fruits : poire pochée, gelée de coing, pêche blanche, 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 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 :
Idéalement entre 2018 et 2030.

Température de service : 11°

Ouverture : Aération d'une heure ou rapide carafage.



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille demi-sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique