

## Domaine François Chidaine - VDF Moelleux - 2018



2018 fut un grand millésime, plein de fruits et de saveurs gourmandes. Mais qui aurait cru que l'on pouvait y trouver tant de fraîcheur et d'énergie, tant de minéralité incisive ? C'est bien le miracle de ce Moelleux qui semblent faire dialoguer les contraires avec une agilité et une facilité déconcertantes.

L'histoire de cette « cuvée ronde » de moelleux a démarré avec le millésime 2016, ses avanies climatiques et son énorme déficit de récolte. François avait alors eu l'idée de sélectionner et d'assembler dans une seule cuvée les quelques raisins arrivés en sur-maturité et parfois botrytisés. Quelle que soit leur parcelle d'origine, à Montlouis comme à Vouvray. Une expérience tellement réussie dans le verre qu'il l'a renouvelée sur ce magnifique millésime 2018.

Après un tri extrêmement méticuleux, François a vinifié ce moelleux en demi-muids, sur levures indigènes. L'élevage s'est poursuivi, sur lies fines, pendant une petite année. Bien sûr, ce moelleux est extrêmement jeune : s'il donne l'impression d'être encore « en construction », il montre déjà une sophistication aromatique et une complexité de structure annonçant des lendemains qui chantent ! Pour peu que l'on sache être patient...

Premier nez, c'est l'incroyable sensation de fraîcheur cristalline qui se dégage du verre : on pense à une rivière souterraine qui circulerait au milieu des stalagmites et autres concrétions calcaires. Passée une touche fumée évoquant le silex frotté, les notes florales jaillissent ensuite du verre, autour de la violette, de la jonquille et du genêt, du jasmin et du miel d'acacia, d'évocation d'un verger en fleurs. Puis vient le fruit, mûr, expressif et gourmand, autour de la pêche et de la poire, de la mirabelle et de l'abricot.

Expressif, à la fois dense et énergique, le vin confirme en bouche sa grande complexité de structure qui lui permettra, à coup sûr, de traverser avec panache au moins deux décennies ! L'imbrication entre la roche et la sucrosité fruitée est parfaitement maîtrisée : la salinité pierreuse s'entremêle aux saveurs suaves de coulis d'abricot, de gelée de fruits blancs, de marmelade et d'ananas. De fins amers évoquant les écorces d'orange et de pamplemousse stimulent les papilles. Il y a dans ce Moelleux une densité et une sensation de puissance qui le tire plutôt du côté Yang, nous rappelant par moment quelques grands pinots gris alsaciens...

En y revenant quelques heures plus tard, on se rend compte à quel point toute la complexité du vin tend vers l'harmonie la plus parfaite. Patience et longueur de temps...

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Chidaine - VDF Moelleux - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Frais et sensuel : eau de source, calcaire mouillée, une touche fumée de silex frotté, violette, jonquille et genêt, jasmin et miel d'acacia, verger en fleurs, pêche, poire, mirabelle et abricot.

Bouche : Complexe, dense et énergique : la salinité pierreuse s'entremêlent aux saveurs suaves de coulis d'abricot, de gelée de fruits blancs, de marmelade et d'ananas. De fins amers évoquant les écorces d'orange et de pamplemousse stimulent les papilles.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2023 et 2040

Température de service : 10°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage  
recommandé



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille moelleux (SR :  
25 g/l)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique