

Domaine François Chidaine - Montlouis sec Les Grillonnières - 2019



Voici le dernier-né dans la grande famille des blancs du Domaine Chidaine : Les Grillonnières, un superbe chenin, vinifié en sec cette année. Un vin intense, frais et délicatement minéral, signé non pas par François mais par Alice Chidaine ! Car, chez les Chidaine, loin de se reposer sur ses lauriers, on reste résolument tourné vers l'avenir...

L'aînée des enfants de Manuela et François est revenue au Domaine en 2016, après avoir fait « ses classes » chez Dagueneau. N'oublions pas que Didier Dagueneau fut, avec quelques autres comme les frères Foucault du Clos Rougeard, un des premiers soutiens de François, ce jeune vigneron qui, à la fin des années 1980, entend bien faire « sévèrement » bouger les lignes dans ce vignoble de Montlouis qui a tendance, à l'époque, à se laisser aller à la facilité, dans l'ombre de son célèbre voisin vouvrillon. Plus tard, Louis-Benjamin Dagueneau est lui-même venu se former auprès de François.

La jeune Alice vinifie ici son troisième millésime (mais son premier en sec), issu d'une belle parcelle de très vieilles vignes (plus de 90 ans au compteur), conduites en bio-dynamie, sur le lieu-dit Les Grillonnières. Elle bénéficie d'un sol d'argiles à silex, sur un sous-sol de tuffeau où le système racinaire s'est lentement imprégné de cette minéralité et de cette fraîcheur aux accents iodées que l'on retrouve parfois dans les grands Montlouis. Les très belles conditions de l'été ont permis au raisin, vendangé fin septembre, d'atteindre de superbes maturités tout en conservant de belles acidités.

Après une vinification douce, exclusivement sur levures indigènes, en demi-muids, le vin a continué de s'affiner pendant un an avant sa mise en bouteille. Avec ce 2019 au profil sec, Alice nous montre une autre facette de son talent et de la qualité exceptionnelle de ce terroir. Il y a dans ce vin à la fois beaucoup de délicatesse, de la finesse et une vraie intensité : l'énergie du sol et de fruit est parfaitement canalisée, pour un résultat tout en épure et en subtile complexité.

Le nez s'ouvre sur la fraîcheur des citrons jaunes et verts, l'élégance délicate des petites fleurs blanches et des herbes fines, mais aussi un souffle crayeux et finement iodé. La précision et les équilibres de ce Montlouis sont remarquables ! La tension minérale et la concentration du fruit entrent en résonance, procurant en bouche une sensation mêlant sérénité et excitation. La fraîcheur iodée et l'élan de la finale sont admirables.

Un très grand chenin sec, au potentiel de garde de 10 ou 15 ans, qui s'inscrit d'ores et déjà au firmament de ce que la Touraine peut produire

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de meilleur. Bravo.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis sec Les Grillonnières - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais et raffiné, citrons jaunes et verts, l'élégance délicate des petites fleurs blanches et des herbes fines, mais aussi un souffle crayeux et finement iodé (embruns, sel marin).

Bouche : La tension minérale et la concentration du fruit entrent en résonance, procurant en bouche une sensation mêlant sérénité et excitation. La fraîcheur iodée et l'élan de la finale sont admirables.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un carpaccio de Saint-Jacques aux herbes fines. Demain, un bar en croûte de sel et son beurre de salicorne.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique