

Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Tradition - 2019



On ne présente plus François Chidaine, un des meilleurs vignerons de Loire, qui réalise depuis près de 30 ans un travail virtuose magnifiant l'expression du chenin sur les terroirs de Montlouis-sur-Loire et de Vouvray, mêlant silex et tuffeaux. Si ses blancs secs, tendres ou moelleux sont encensés depuis longtemps sur la planète Vin, François s'attache aussi à perpétuer une vieille tradition ligérienne : l'élaboration de fines bulles de chenin.

Soucieux de montrer l'extraordinaire versatilité du chenin, il élabore quand les conditions du millésime le permettent, avec grand soin et en quantité confidentielle, un blanc effervescent 100% chenin. En 2019, à partir de ses raisins complétés de chenins achetés à une poignée d'amis vignerons de l'appellation Montlouis, il nous offre une bulle expressive et gourmande, aux équilibres remarquables entre la haute maturité du fruit, aux accents de fruits blancs compotés et de fruits à noyau finement miellés, et une sensation de fraîcheur minérale et aquatique omniprésente.

Comme pour toutes ses autres cuvées, ce chenin (principalement issu de terroirs d'argiles à silex sur sous-sol de tuffeau) est vinifié en demi-muids de 600 litres, sans chercher la fermentation malolactique. Après la prise de mousse en bouteille, il passe ensuite un peu plus d'un an à vieillir sur lattes. En 2019, la belle maturité du fruit et la qualité de ses équilibres a permis de limiter le dosage au strict minimum.

Cette « Méthode Traditionnelle » à la bulle fine et légère, déploie un bouquet fruité particulièrement expressif et gourmand, aux notes de poire et de pomme compotées, de coing frais, de prune Reine-Claude complétés d'une touche d'abricot. A ces notes bien mûres répondent des évocations minérales et aquatiques rafraîchissantes, évoquant les petites fleurs blanches, les peupliers et les berges d'un étang, les graviers mouillés. Plus le vin s'aère, plus cette sensation de fraîcheur chlorophyllienne et presque mentholée s'affirme.

On apprécie en bouche la sensation de maturité, qui apporte cette touche délicatement crémeuse en entame. Mais très vite, c'est bien l'énergie acidulée des agrumes qui vient stimuler les papilles : les fruits à noyau, le coing ou l'ananas sont parcourus d'une touche de citron vert et d'une autre de fruit de la passion franchement excitantes. Si l'on ajoute à cela une nuance de poivre vert, on obtient ce Montlouis Brut charnu et énergique, tout simplement réjouissant !

Un pur vin de plaisir qui vous réglera tout autant sur un plateau de fruits de mer que des moules à la crème ou un merlan Colbert ! Imparable...

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Brut Tradition - 2019



Dégustation et accords

Robe : Fines bulles, jaune paille

Nez : Fringant et expressif : poire et pomme compotées, coing frais, prune Reine-Claude complétés d'une touche d'abricot. Petites fleurs blanches, feuilles de peuplier, gravières mouillées. Une touche mentholée

Bouche : Crémeuse mais tonique : les fruits à noyau, le coing ou l'ananas sont parcourus d'une touche de citron vert et d'une autre de fruit de la passion franchement excitantes. Une nuance de poivre vert.

Accords mets-vins : Idéal en apéritif : huîtres, friture d'éperlans, saumon fumé, mais aussi de la charcuterie (fritons, mortadelle).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 8 à 9°



Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis Méthode
Traditionnelle

Millésime : 2019

Type : Vin blanc effervescent brut

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique