

## Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Clos du Breuil - 2020



Ce Clos du Breuil provient d'une parcelle de 3 hectares, d'un seul tenant, plantée de vieilles vignes qui ont, en moyenne, largement dépassé le demi-siècle. Les pieds ont eu tout le temps de s'installer dans un sol homogène d'argiles à gros silex et de s'immiscer en profondeur dans le calcaire souple de tuffeau, qui a su faire remonter par capillarité l'humidité dont la vigne a eu besoin pendant les épisodes les plus secs et chauds de l'été 2020.

François Chidaine a encore une fois privilégié une vinification et un élevage en demi-muids de 600 litres, contenant traditionnels de la Touraine, avec très peu de bois neuf (pas plus de 10%). Le bois n'est là que pour souligner les traits naturels du vin, son identité aromatique, et surtout pas pour les dénaturer. Ici, la fermentation malo-lactique n'est pas recherchée : sûr des équilibres naturels de son raisin, François conserve ainsi un maximum de fraîcheur et laisse s'exprimer, dans leur plus pure vérité, les arômes du fruit et du sol.

2020 fut marquée par des vendanges précoces et une météo contrastée qui aura vu se succéder des épisodes pluvieux à des périodes presque caniculaires. Un millésime assez exigeant qui aura cependant permis à François et son équipe de rentrer des chenins affichant de beaux équilibres et un état sanitaire absolument impeccable.

Aujourd'hui, le premier nez vous transporte au-dessus d'un jardin aux senteurs estivales. Les fleurs blanches, chèvrefeuille en tête, et les notes délicatement mentholées s'élèvent en fines volutes bientôt rejointes par des arômes de poire et d'abricot ainsi qu'une touche plus tonique de citron vert. Au fil de l'aération, l'eucalyptus s'affirme et précède des expressions finement mellifères : nous voici planant au-dessus d'une prairie fleurie où s'activent bourdons et abeilles. Un nectar éminemment sensuel.

En bouche, voici un vin qui ne se livre pas « tout de go » mais qu'il vous faudra grumer pour en capter l'essence subtile et la complexité harmonieuse. L'utile exercice libère sa belle énergie interne, révélant la matière souple et ondoyante de ce grand chenin. Après les saveurs tonifiantes d'agrumes, entre orange et zestes de citron, le milieu de bouche convoque de délicieuses expressions de fruits blancs charnus, complétés pour finir d'un peu de coing confit. Quelle finesse!

Aujourd'hui, des brochettes de poulet curry et ananas ou encore des coques à la citronnelle conviendront parfaitement à ce jeune Montlouis Clos du Breuil. Il épousera aussi un tartare de bar de ligne. Après quelques années de cave, optez pour une blanquette de lotte ou une fricassée de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

poulet à l'estragon et à la crème. En fin de repas, le Chavignol un peu affiné est vivement conseillé !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Clos du Breuil - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Aérien et frais : œillet blanc, chèvrefeuille, menthe fraîche, eucalyptus, poire, abricot, une touche d'ananas, une autre de citron vert, une délicate nuance poudrée. Herbes fines (aneth ou cerfeuil), pollen, miel d'acacia.

Bouche : Une matière effilée, souple et onduyante. Beaucoup de délicatesse. Après les saveurs tonifiantes d'agrumes, entre orange et zestes de citron, le milieu de bouche convoque des fruits blancs charnus, complétés de pâte de coing.  
Finale purifiante

Accords mets-vins : Des brochettes de poulet curry et ananas, des coques à la citronnelle, un tartare de bar. Après quelques années de cave, optez pour une blanquette de lotte ou une fricassée de poulet à l'estragon et à la crème. Crottin de Chavignol.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès maintenant et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



### Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique