Domaine François Chidaine - Duo de chenin liquoreux - Carton de 2 bouteilles

Les liquoreux sont rares chez Chidaine : avec l'exigence qui le caractérise, François n'en élabore que lorsque le millésime a donné toutes les conditions d'arrière-saison pour qu'ils soient grands. Ce fut le cas en 2009 ou en 2020 avec des mois de septembre et octobre marqués par des nuits fraîches, des matinées brumeuses et des après-midi ensoleillés qui ont permis au botrytis de se développer. Nous vous proposons ce Duo honorant, avec la même intensité et la même fraîcheur prodigieuse, les terroirs de Vouvray, sur la rive droite, et de Montlouis, sur la rive gauche.

Ce Duo comprend :

- 1 bouteille de Montlouis Rive Gauche 2020 : cette cuvée, anciennement nommée « Les Lys », est issue d'une sélection de vieilles vignes (dont certaines approchent le siècle) occupant les fameux terroirs d'argiles à « perruches », ces silex grossiers qui parsèment le sol, reposant sur un typique sous-sol de tuffeau. Sur le précoce millésime 2020, François a sélectionné en tries successives des raisins botrytisés, dès le début du mois d'octobre. Le vin, expressif et brillant, offre un bouquet affriolant dominé par les agrumes confits, l'amande et la châtaigne, l'abricot et la mangue rôtie, de nombreuses épices et une délicieuse touche de miel. Mais ce qui frappe le plus, c'est certainement sa prodigieuse fraîcheur de bouche qui nous fait presqu'oublier ses 110 grammes se sucres résiduels. Un pur délice, un concentré de fruit et de terroir qui traversera les décennies avec panache. (RVF : 96/100 "La grande réussite du millésime")

- 1 bouteille de Vouvray Rive Droite 2009 : un chenin liquoreux exceptionnel, d'une énergie juvénile insolente malgré ses 13 années passées en cave ! Issu de sélections intra-parcellaires mettant en avant les sols argilo-calcaires vouvrillons, le chenin a bénéficié en 2009 d'une belle arrière-saison, ensoleillée, pour parfaire des maturités tardives cette année-là. Il se déploie aujourd'hui dans un registre frais et fruité, enrobé d'une irrésistible touche truffée et d'une note de safran : on pense à la pêche rôtie au miel, à une confiture de melon et de rhubarbe, à la mangue et à l'abricot confit, à un cortège d'épices tonifiantes, à une marmelade d'agrumes. Incroyablement frais et succulent ! (Decanter : 96/100)

Quantité limitée à 2 Duos de liquoreux par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Duo de chenin liquoreux - Carton de 2 bouteilles

Dégustation
et accords

Conseils
de service

Caractéristiques
techniques