

Domaine François Chidaine - Vin de France Pétillant - 2019



Au fil des années, François Chidaine s'est attaché à faire perdurer cette vieille tradition ligérienne d'élaboration de fines bulles de chenin. Il y excelle, nous gratifiant de vins purs, toniques et subtils, qui révèlent la pureté du fruit et l'essence des sols sans aucun artifice de vinification, ni chaptalisation ni dosage. Une approche naturelle qui repose sur une qualité de fruits irréprochable et de belles maturités.

Il nous en fait encore une fois une démonstration enthousiasmante avec ce Pétillant issu d'une sélection de raisins du finage de Vouvray : les vignes partagent ici les mêmes sols argilo-calcaires, typiques des terroirs de la rive droite de la Loire.

Comme pour toutes les autres cuvées du Domaine, ce chenin, issu des vendanges 2019, 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.

Le nez, mûr et expressif, s'ouvre sur des notes franches de pomme Boskoop, de poire Passe-Crassane, de prune Reine-Claude, mais aussi de rhubarbe confite et de sauge cuite. Une dimension végétale rafraîchissante, plus vraie que nature, plane au-dessus du verre, évoquant des paysages de forêt humide, de terre retournée et de mousse.

Des notes d'oseille, de sauge, de marjolaine et d'estragon nous maintiennent dans cet univers de fraîcheur aérienne, tout comme les agrumes qui s'élèvent progressivement au-dessus du verre, entre clémentine, citron jaune et pamplemousse.

On apprécie le confort de bouche, avec une matière fluide, gorgée de fruits blancs et d'une touche acidulée de rhubarbe. De fins amers poivrés, entre roquette, Trévisse et bâton de réglisse, tout comme des saveurs de marmelade aux agrumes stimulent nos papilles. Sur la finale, juteuse et précise, l'imprégnation calcaire fait son grand retour, apportant une touche crayeuse et saline revigorante. On finit sur une note mentholée enthousiasmante et la fraîcheur des jeunes pousses de coriandre.

Ces bulles seront aussi à l'aise à l'apéritif, sur des toasts de saumon fumé ou de tarama, qu'à table avec des sashimis, un colin froid à la mayonnaise ou une salade au chèvre frais. Si vous optez pour du chaud, misez sur un dos de cabillaud à l'oseille. Immanquable !

Domaine François Chidaine - Vin de France Pétillant - 2019



Dégustation et accords

Robe : Fines bulles, jaune paille

Nez : Mûr et expressif : pomme Boskoop, poire Passe-Crassane, jus de prune Reine-Claude, rhubarbe confite et sauge cuite, sous-bois humide, terre retournée et mousse, oseille, marjolaine et estragon, clémentine, pomelo et citron jaune

Bouche : On apprécie le confort de bouche, avec une matière fluide, gorgé de fruits blancs et d'une touche acidulée de rhubarbe. De fins amers poivrés, entre roquette, Trévisse et bâton de réglisse, des saveurs de marmelade aux agrumes, finale saline juteuse

Accords mets-vins : Aussi à l'aise à l'apéritif, sur des toasts de saumon fumé ou de tarama, qu'à table avec des sashimis, un colin froid à la mayonnaise ou une salade au chèvre frais. Si vous optez pour du chaud, misez sur un dos de cabillaud à l'oseille



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 9°

Ouverture : Aération rapide dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2019

Type : Vin blanc effervescent brut

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique