

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Clos du Breuil - 2021



Attention, collector : les rendements sur l'emblématique parcelle du Clos du Breuil furent extrêmement réduits en 2021, atteignant péniblement 15 hectolitres par hectare. En goûtant ce magnifique Montlouis sec, effilé, tonique et intense, on regrette encore davantage son extrême rareté cette année.

Ce Clos du Breuil provient d'une parcelle de 3 hectares, d'un seul tenant, plantée de vieilles vignes de plus d'une cinquantaine d'années en moyenne. Les pieds ont eu tout le temps de s'installer dans un sol d'argiles à gros silex et de s'immiscer en profondeur dans le calcaire tendre de tuffeau.

François Chidaine a ensuite sublimé en douceur cette toute petite récolte, en privilégiant 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, et surtout pas les dénaturer, à commencer par l'éclat fruité subtil et la trame crayeuse de ce jus fin, cristallin.

Ici, la fermentation malo-lactique n'est pas recherchée : François souhaite avant tout conserver un maximum de fraîcheur et laisser s'exprimer les arômes du fruit et de son terroir.

Le résultat est magnifique : robe limpide et brillante pour ce vin aux arômes de fleurs blanches, de cerfeuil et au fruit particulièrement pur et harmonieux, entre poire, pomme Granny, mirabelle et agrumes, qui se déploie avec beaucoup d'élégance et de persistance minérale en bouche. A la fois plein mais toujours délicat et juteux, ce Clos du Breuil est sans cesse réhaussé par de beaux amers évoquant le pamplemousse et l'orange confite, ainsi que par une trame saline très salivante... Voici un sérieux concurrent pour accompagner un carpaccio de bar ou des Saint-Jacques juste snackées.

Si vous connaissez mal le raffinement d'expression du chenin, alors n'hésitez pas : ce Clos du Breuil vous fera basculer, en un instant, du côté des « cheninophiles », un club qui ne cesse de voir le nombre de ses membres s'accroître... et pour cause !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Clos du Breuil - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Aérien et frais : œillet blanc, chèvrefeuille, menthe fraîche, eucalyptus, poire Conférence, pomme Granny, mirabelle, citron vert, une délicate nuance poudrée. Herbes fines (aneth ou cerfeuil), pollen, miel d'acacia.

Bouche : Une matière dense mais tonique, rehaussé de fins amers évoquant écorce d'orange et zestes de citron. Le milieu de bouche convoque des fruits blancs charnus, complétés de coing confit. Finale énergisante, parcouru d'une trame saline

Accords mets-vins : Un carpaccio de bar de ligne au cerfeuil. Des noix de Saint-Jacques ou des langoustines juste snackées, accompagnées d'un jus à l'estragon. 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 : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique