

Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2020



Année après année, avec cette cuvée Les Argiles généreuse et sensuelle, lumineuse et parcourue d'une superbe énergie minérale et épicée, François Chidaine montre à quel point l'appellation Vouvray a tout à gagner à voir ses terroirs magnifiés par des vigneron de talent... plutôt que de les contraindre à « sortir » de l'AOC au motif que le vin est vinifié dans un chai installé sur la commune limitrophe de Montlouis...

Mais après tout, peu importe la "classification", revenons à l'essentiel, le vin ! François Chidaine cultive ici, suivant les principes de la biodynamie, plusieurs parcelles de vignes d'une quarantaine d'années, occupant des sols d'argiles profondes mêlées à des craies blanches. Le chenin, arrivé à parfaite maturité, nous transmet, dans un équilibre magistral, le meilleur des deux mondes : d'un côté, la densité, la générosité fruitée et sensuelle des argiles, de l'autre, l'énergie verticale et épicée des calcaires.

Sur ce millésime 2020, précoce et particulièrement équilibré entre maturité et fraîcheur, François reste bien sûr fidèle à une vinification naturelle, sur levures indigènes et sans malolactique, suivie d'un élevage sur lies fines, en demi-muids de 600 litres, contenant traditionnels de la Touraine dont il maîtrise comme personne la subtilité.

Le nez ne tergiverse pas et vous envoie sans coup férir au-dessus d'une corbeille de feuilles de menthe fraîche et de bergamote. Les notes d'agrumes s'imposent par la suite avec la mandarine et le citron vert. On relève aussi quelques expressions rafraîchissantes de citronnelle, mêlées à des effluves subtiles de muguet, de chèvrefeuille, ainsi qu'à une note épicée de baie de genièvre. L'ensemble est tout à fait salivant et croquant.

La bouche est intensément florale. Le jus se livre dans sa quintessence, ceint d'une pureté épatante. Les notes de pêche blanche, de poire juteuse et d'ananas jouent avec de fines nuances d'agrumes. La matière s'impose par la suite, ample et étirée par sa trame crayeuse. Miel, menthe et coing confit se rejoignent en milieu de bouche. La finale d'une longueur impressionnante invite quelques touches poivrées à venir danser sur vos papilles, accompagnées d'une salinité stimulante. C'est puissant et sapide : le terroir triomphe !

Ce chenin pur et intense s'accordera avec une salade de pommes de terre et d'anguille fumée. Et si vous l'attendez un peu, un tartare de Saint-Jacques et des huîtres de Vendée au citron confit et pomme Granny-Smith lui conviendront parfaitement.

Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Pur, jaillissant : feuilles de menthe fraîche et bergamote, mandarine et citron vert, citronnelle, muguet et chèvrefeuille, baie de genièvre, poire et nectarine.

Bouche : Pure, juteuse et florale. Des saveurs franches et toniques de poire, d'ananas et de pêche. Miel, menthe et coing confit se rejoignent en milieu de bouche. Finale saline et finement poivrée, très stimulante

Accords mets-vins : Une salade de pommes de terre et d'anguille fumée. Un tartare de Saint-Jacques et huîtres de Vendée au citron confit et pomme Granny-Smith. Plus tard, des vols au vent aux fruits de mer



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage rapide



Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique