Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Bournais - 2021

La parcelle des Bournais occupe 4 hectares sur des sols argilo-calcaires reposant là encore sur le fameux tuffeau, ce calcaire tendre omniprésent dans les sous-sols de ces terroirs de bord de Loire. Malgré l'âge relativement jeune des vignes (une vingtaine d'années désormais), François Chidaine parvient à élaborer un vin particulièrement racé et complet, empreint d'une minéralité effilée et scintillante.

Moins touché par le gel que la plupart de ses voisines, cette vigne a donné en 2021 des raisins mûrs et très équilibrés entre fraîcheur minérale et aromatique fruitée. Encore une fois l'élevage en demi-muids, avec à peine 10% de bois neuf, prévaut, toujours très discret et au service du fruit et des équilibres du vin, et rien d'autre !

Le premier nez, parfaitement ligérien, évoque la poudre de craie, l'ardoise avant l'apparition de notes plus herbacées. On devine ainsi le cerfeuil, la lavande, le thé vert mais aussi une touche plus épicée de bergamote. Une aération complémentaire permet à des nuances subtiles de violette et de mandarine de venir vous titiller les narines. Le coing et la pomme Granny-Smith s'immiscent dans ce joli concert frais et printanier.

La bouche n'est pas en reste : on se perdrait presque en conjectures tant cette bouche rayonnante nous parait bavarde, multiple et complexe. La matière est étonnamment dense et tannique. Elle est aussi intensément minérale, crayeuse, pierreuse même. Les fruits blancs et la pomme Granny impeccablement acidulée s'étendent sur un lit de coing frais, d'abricot et de figue. On se promène les poumons gonflés d'air pur et les sens aux aguets dans un jardin estival. La Belle Meunière de Schubert offre une parfaite bande originale à cette dégustation mémorable. Des amers de relance, évoquant le citron confit, enluminent une finale qui s'allonge et s'allonge encore.

Ce Montlouis enchanteur sublimera des spaghettis à l'anguille fumée ou des coquilles Saint Jacques gratinées aux noisettes. Il s'accommodera parfaitement de fromages à pâtes persillées ou, encore mieux, des fromages régionaux Sainte-Maure, Valençay ou Selles sur Cher.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine François Chidaine - Montlouis Sec Les Bournais - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante, reflets verts

Nez : Sensuel et complexe : poudre de craie, cerfeuil, lavande, thé vert, une touche plus épicée de bergamote. des nuances subtiles de violette et de mandarine, coing, pomme Granny-Smith

Bouche : Densité pierreuse, entame presque tannique, des saveurs franches de coing, d'abricot, de poire Passe-Crassane, de figue, de pulpe d'orange et de citron confit au sel. Son allonge est stupéfiante, saline et fumée.

Accords mets-vins : Des spaghettis à l'anguille fumée ou des coquilles Saint Jacques gratinées aux noisettes. Il s'accommodera parfaitement de fromages à pâtes persillées ou, encore mieux, des fromages régionaux Sainte-Maure, Valençay ou Selles sur Cher.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

Caractéristiques techniques

Appellation : Montlouis-sur-Loire

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique